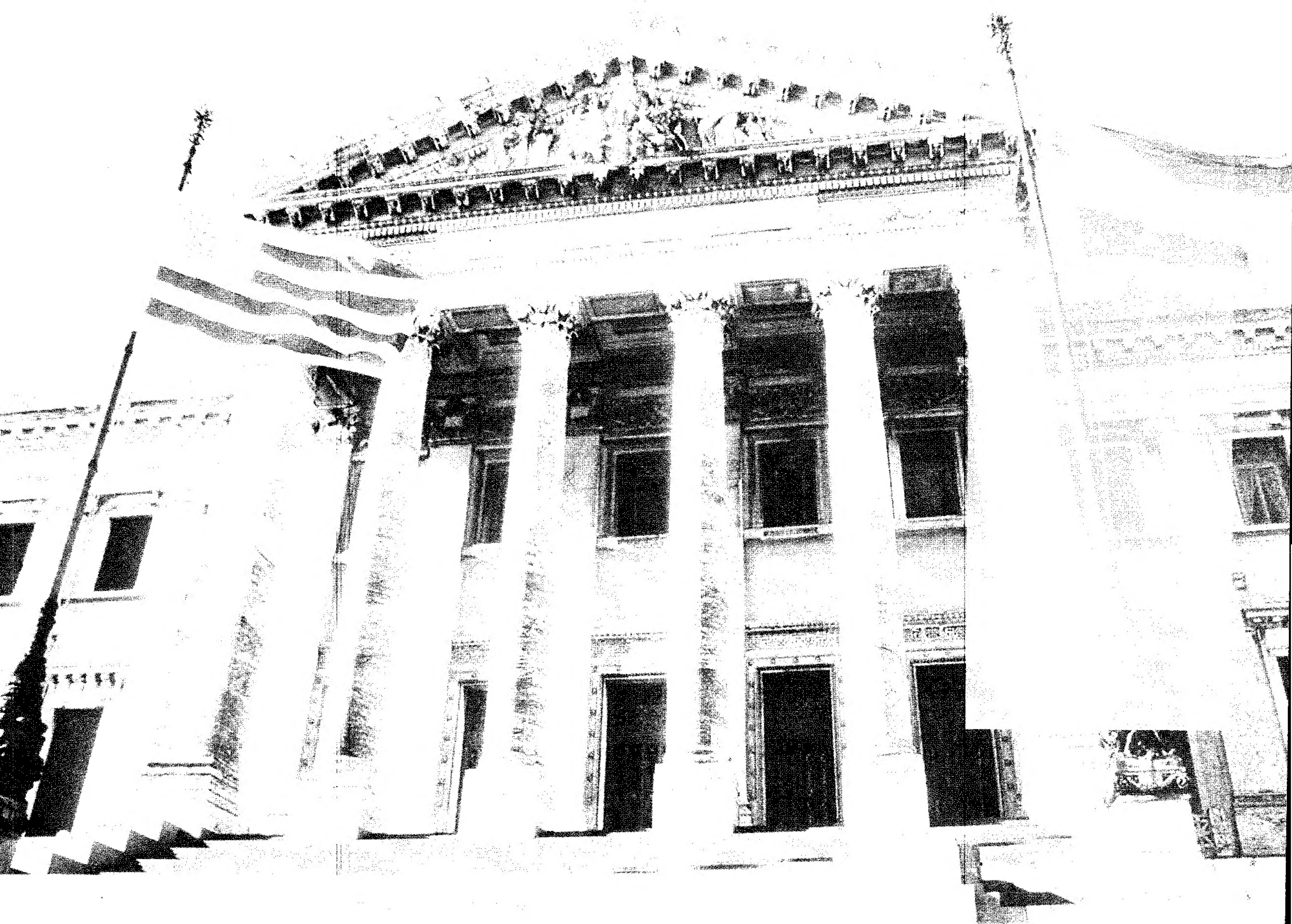
Año XCI - Montevideo, miércoles 25 de junio de 1997 - N° 24.811

DIARIO OFICIAL



DIARIO OFICIAL

REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY

DIRECCION NACIONAL DE IMPRESIONES Y PUBLICACIONES OFICIALES

Florida 1178
Tels.: 98.50.42 - 98. 51. 80 - 98.52.76 - 98.49.23
Fax: Mesa Central: 92.30.98 - Avisos: 98.54.73 - Dirección: 90.33.71

Año XCI - Nº 24.811 - Montevideo, miércoles 25 de junio de 1997

DOCUMENTOS

Tomo 367

PODER EJECUTIVO

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

1

MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS

2

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

3

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

4

INTENDENCIAS MUNICIPALES
INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

5

AVISOS

ESTA EDICION DEL DIARIO OFICIAL CONTIENE EL SUPLEMENTO CON LA ORDENANZA BROMATOLOGICA DE LA INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO, DECRETO Nº 27.235 DEL 12 DE SETIEMBRE DE 1996

IMPORTANTE: ESTAN A LA VENTA EL REGISTRO NACIONAL DE LEYES Y DECRETOS HASTA EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 1995 Y LAS NORMAS ARANCELARIAS DEL MERCOSUR DEL AÑO 1997.

REALIZADO EN TALLERES DE IMPRESORA POLO LTDA. - Dep. Leg. 255.733

DOCUMENTOS
PODER EJECUTIVO

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
1

Decreto 197/997.- Apruébase el proyecto adjunto de reformulación de la estructura organizativa de la Unidad Ejecutora 001 "Ministerio de Relaciones Exteriores del Inciso 06 "Ministerio de Relaciones Exteriores".
(1.378*R)

Ministerio de Relaciones Exteriores
Ministerio de Economía y Finanzas

Montevideo, 11 de junio de 1997

Visto: lo dispuesto en los artículos 707 y siguientes de la Ley Nº 16.736 de 5 de enero de 1996 y en su Decreto reglamentario Nº 186/996 de 16 de mayo de 1996;

Resultando: I) que los mismos refieren a la reformulación de las estructuras organizativas de los Incisos 02 al 14 del Presupuesto Nacional, siendo aplicables a los demás Incisos comprendidos en el mismo;

II) que el Decreto Nº 186/996 fija las normas técnicas y de procedimiento a que debe ajustarse la mencionada reformulación de estructuras organizativas;

III) que de conformidad con dicho procedimiento, el Inciso 06 "Ministerio de Relaciones Exteriores" ha presentado para su consideración por el Comité Ejecutivo para la Reforma del Estado, el proyecto de reformulación de la estructura organizativa de la Unidad Ejecutora 001 "Ministerio de Relaciones Exteriores";

Considerando: I) que el proceso de reformulación de las estructuras organizativas de los Incisos orientado en el sentido de la definición de los cometidos sustantivos de la Administración, tiene por objeto el logro de una mayor eficacia del Estado en su acción normativa, reguladora y de control y de una mayor eficiencia en la prestación de los servicios;

II) que a los efectos señalados, en la tarea de reformulación se parte de una redefinición de los objetivos estratégicos, procurando adaptar la modalidad tradicional de la Administración hacia una más gerencial centrada en los resultados de la gestión pública, cuyo fin último es la satisfacción de las necesidades de los ciudadanos;

III) que de acuerdo con lo expuesto se busca concretar en cada proyecto de reformulación de estructuras organizativas, con base en una dirección estratégica, una clara definición de los cometidos sustantivos asumidos por la Administración; una descripción de la organización necesaria para cumplir con dicha definición estratégica y la previsión de los puestos de trabajo requeridos para su funcionamiento con un enfoque gerencial, todo ello enmarcado en un plan de implantación;

IV) que la modalidad gerencial a que se tiende privilegia la capacitación y el desempeño eficiente, como centro de la política de recursos humanos y la recuperación de las capacidades gerenciales del sector público a través de la alta especialización;

V) que el proyecto presentado por el Inciso 06 "Ministerio de Relaciones Exteriores" para la Unidad Ejecutora 001 "Ministerio de Relaciones Exteriores" ha sido analizado por el Comité Ejecutivo para la Reforma del Estado el que ha entendido que cumple con los objetivos de racionalización perseguidos, en tanto las adecuaciones o transformaciones que incluye resultan consistentes con los cometidos sustantivos asignados a la referida Unidad Ejecutora y, en cuanto recoge los criterios determinados en la Ley y su reglamentación;

VI) que de acuerdo con lo informado por el Comité Ejecutivo para la Reforma del Estado, corresponde que el Poder Ejecutivo proceda a la aprobación del proyecto de reformulación de la estructura organizativa de la Unidad Ejecutora de que se trata;

Atento: a lo precedentemente expuesto;

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1º.- Apruébase el proyecto adjunto de reformulación de la estructura organizativa de la Unidad Ejecutora 001 "Ministerio de Relaciones Exteriores" del Inciso 06 "Ministerio de Relaciones Exteriores" que consta de 15 fs , el que se considera parte integrante de este Decreto cuya efectiva implantación estará condicionada al cumplimiento de lo establecido en el artículo 713 de la Ley Nº 16.736 de 5 de enero de 1996.

Art. 2º.- Cumplido el plazo de treinta días a que refiere el artículo 730 de la Ley Nº 16.736 de 5 de enero de 1996, el Jerarca del Inciso procederá a declarar las excedencias de cargos y funciones contratadas resultantes.
Dentro del término de sesenta días corridos, contados desde la fecha de remisión a la Asamblea General del proyecto que se aprueba, el Jerarca del Inciso remitirá al Comité Ejecutivo para la Reforma del Estado el detalle con especificación de destino de las economías generadas como consecuencia de la ejecución de dicho proyecto.

Art. 3º.- Facúltase al Jerarca del Inciso para que -previo informe favorable del Comité Ejecutivo para la Reforma del Estado- efectúe las acciones concretas que resulten imprescindibles para cumplir con la efectiva implantación del proyecto que se aprueba, las que se comunicarán por el Poder Ejecutivo a la Asamblea General para su conocimiento.

Art. 4º.- Dése cuenta a la Asamblea General, comuníquese, publíquese, etc. **SANGUINETTI** - ALVARO RAMOS - LUIS MOSCA.

REFORMULACIÓN de la REESTRUCTURA ORGANIZATIVA
Inciso: 06 - Ministerio de Relaciones Exteriores

CAPÍTULO I: Objetivos estratégicos

El Ministerio de Relaciones Exteriores es el órgano político-administrativo del Estado encargado de planificar, dirigir y ejecutar la política exterior y las relaciones internacionales de la República.

CAPITULO II - Cometidos

1.- Cometidos sustantivos

Referidos a la representación del país

. Ejercer la representación del país en los Estados extranjeros y en los Organismos Internacionales

. Planificar, dirigir, ejecutar y coordinar las relaciones del país con otros Estados y con los Organismos Internacionales, así como lo atinente a cuestiones internacionales de su competencia en materias atribuidas a otros Ministerios

. Planificar, dirigir y ejecutar la política exterior de la República en toda materia

. Desarrollar la gestión diplomática en lo referente a la cooperación internacional

Referidos a la Negociación en el exterior

. Negociar, suscribir y ratificar tratados, convenciones, contratos y acuerdos entre la República y Estados o instituciones extranjeras o internacionales e intervenir en la negociación y suscripción de los celebrados por otros Organismos del Estado u Organismos Públicos Nacionales.

. Conducir las negociaciones comerciales internacionales en el marco de la política exterior

Referidos a la información

. Brindar información sobre países extranjeros en toda materia

. Difundir en el exterior las características del régimen jurídico, político, económico y social de la República y suministrar la información que a ese propósito se requiera, desde otros países, a través de las representaciones diplomáticas acreditadas en el exterior

. Fomentar el intercambio cultural y la difusión internacional de la cultura uruguaya

. Brindar información en tiempo real a las empresas interesadas

. Mantener un sistema de comunicaciones entre empresas nacionales y extranjeras sobre oportunidades comerciales

Referidos a la Actuación Consular

. Intervenir documentos para el exterior y procedentes del extranjero

. Expedir los pasaportes en el exterior

. Percibir tributos consulares

2.- Cometidos con actividad prestacional fuera del ámbito de la Administración Central

2.1 Cometidos sustantivos

. Desarrollar Sistemas Informáticos y de Comunicaciones que sirven a la transferencia de la información a través de redes a nivel internacional

. Cumplir los servicios de transporte de personas en el área de protocolo

2.2 Cometidos de apoyo a los sustantivos

. Mantener actualizado el software de los sistemas informáticos en el país y en el exterior

. Realizar el mantenimiento de equipos soporte de los sistemas informáticos

. Instalar, mantener y operar el correo electrónico, las bases de datos y la Red de Comunicaciones

. Realizar tareas de capacitación en informática

. Liquidar sueldos

. Cumplir tareas de portería y vigilancia

. Realizar transporte de personas y de cosas

. Cumplir servicios de limpieza, cantina y guardería

. Realizar otras actividades en áreas de administración, financiero-contable u otras de naturaleza técnica

3.- Cometidos de apoyo a los sustantivos que permanecen dentro de la Unidad Ejecutora

Los cometidos de apoyo del Ministerio se concentran en la "Dirección General para Asuntos Técnico-Administrativos" y refieren a actividades relacionadas con la administración financiera, la administración de recursos humanos, la asesoría jurídica, los aspectos administrativos y del área de informática y las comunicaciones.

CAPÍTULO III: Estructura Organizativa

1. Organización

El Ministerio de Relaciones Exteriores se integra con una única Unidad Ejecutora organizada en una Secretaría General y cinco Direcciones Generales dependientes de ésta.

Las Direcciones Generales son responsables del cumplimiento de los cometidos sustantivos y de apoyo del Ministerio y mantienen tal denominación por requerimientos de protocolo de nivel internacional.

El Ministerio cuenta además con otros cuatro Departamentos cuyos titulares reportan directamente al Secretario General

2. Funciones de las unidades organizativas directamente dependientes del Ministro

Asesoría Técnica

. Asesorar al Ministro en lo referente a los aspectos relacionados al Derecho Administrativo

. Asesorar al Ministro en lo referente al Medio Ambiente al Derecho del Medio Ambiente

. Asesorar al Ministro en aspectos económicos vinculados con el comercio internacional y la política internacional

. Asesorar el Ministro en lo que hace a las Relaciones Públicas y las Comunicaciones

Cooperación Internacional

. Apoyar al Ministro en el desarrollo de la gestión diplomática en lo referente a la cooperación internacional

3. Funciones de la Secretaría General y de las unidades organizativas directamente dependientes

Secretaría General

- Gerenciar el cumplimiento de los cometidos sustantivos ministeriales

- Dirigir todas las dependencias ministeriales

- Asesorar y colaborar con el Ministro y el Subsecretario en las materias que son competencia del Ministerio

- Ejecutar las órdenes y disposiciones adoptadas por el Ministro

- Identificar las misiones objeto de inspección y evaluación y proponer la integración de las misiones de evaluación e inspección

- Dirección General para Asuntos Técnico-Administrativos

Concentra las funciones de apoyo de las unidades organizativas sustantivas.

- Cumplir las funciones de apoyo para el efectivo funcionamiento de las unidades responsables del cumplimiento de cometidos sustantivos y servir de nexo con la Secretaría General en el área de su competencia.

- Desarrollar la gestión económico-financiera, contable y patrimonial de la Cancillería y de las representaciones diplomáticas en el exterior.

- Conducir los procedimientos contenciosos internos o que involucren al Ministerio con otras dependencias del Estado o con particulares

- Organizar y controlar los servicios consulares

- Realizar la administración de la totalidad de los funcionarios del Ministerio, independientemente del escalafón en el que revistan, efectuando los controles pertinentes

- Elaborar, recibir, registrar, canalizar y archivar toda clase de documentos dentro del marco de sus atribuciones normativas

- Definir los términos contractuales de las actividades a cargo de terceros y controlar el cumplimiento de las mismas

- Dirección Gral. para Asuntos Políticos:

- Planificar, coordinar y ejecutar los diversos aspectos de la política exterior de la República

- Mantener y coordinar las relaciones con otros Estados y con los Organismos Internacionales

- Formular propuestas para la conducción estratégica de la Cancillería en los temas de su competencia y dirigir las actividades vinculadas a la misma, coordinando esfuerzos, cuando corresponda, con el Ministro, el Subsecretario y/o con las demás Direcciones Generales

- Dirección General para Asuntos Económicos Internacionales:

- Planificar y ejecutar en coordinación con los organismos nacionales competentes, las relaciones económicas internacionales a nivel bilateral y multilateral, así como con la Dirección General para Asuntos de Integración y Mercosur cuando corresponda con la competencia de ésta

- Intervenir en la definición de la política de comercio internacional y en su ejecución

- Obtener y brindar información y asistencia a los sectores público y privado interesados en la materia de comercio internacional

- Instruir a los funcionarios diplomáticos para el desarrollo de sus tareas de carácter económico-comercial y controlar su ejecución

- Formular propuestas para la conducción estratégica de la Cancillería en los temas de su competencia y dirigir las actividades vinculadas a la misma, coordinando esfuerzos, cuando corresponda, con el Ministro, con el Subsecretario y/o con las demás Direcciones Generales

- Dirección General para Asuntos de Integración y MERCOSUR;

- Pautar, planificar y ejecutar la política nacional en todas las actividades tendientes a la consolidación y desarrollo del MERCOSUR así como en sus relaciones externas en materia de integración

- Pautar, planificar y ejecutar, dentro de los procesos de integración de ALADI lo pertinente a las relaciones económicas y a la Integración Hemisférica

- Informar e instruir, en coordinación con la Superioridad, a las Misiones y Oficinas del Ministerio en los asuntos de Integración y MERCOSUR

- Coordinar su acción con las demás dependencias del Ministerio y con otros organismos del Estado en las áreas de su competencia

- Estudiar y hacer el seguimiento de todos los procesos de integración en diferentes partes del mundo

- Intervenir en todas las cuestiones atinentes a la Integración en zonas fronterizas

- Formular propuestas para la conducción estratégica de la Cancillería en temas de su competencia y dirigir las actividades vinculadas a la misma, realizando la coordinación necesaria con la jerarquía ministerial y/o con las demás Direcciones Generales

- Dirección General para Asuntos Culturales:

- Formular propuestas para la conducción estratégica de la Cancillería en los temas de su competencia y dirigir las actividades vinculadas a la misma, coordinando esfuerzos con el Ministro, el Subsecretario y/o las demás Direcciones Generales

- Planificar y ejecutar la promoción y difusión en el exterior de los valores culturales de la Nación

- Promover en coordinación con los organismos públicos competentes la preservación de la identidad cultural del Uruguay en el exterior

- Negociar acuerdos culturales

- Proyectar y coordinar las actividades culturales que se lleven a cabo por el Gobierno uruguayo en el exterior y participar en todas las actividades culturales con extranjeros dentro del país

- Elaborar y ejecutar un Plan de relacionamiento con empresas públicas y privadas, organismos internacionales y fundaciones, con el fin de obtener la programación y financiación de emprendimientos culturales en el exterior

- Evaluar y hacer recomendaciones con respecto a los planes de trabajo anuales presentados por las Misiones y Oficinas en el exterior

4. Actividades con ejecución total o parcial a cargo de terceros

. Desarrollar Sistemas Informáticos y de Comunicaciones que sirven a la transferencia de la información a través de redes a nivel internacional

. Mantener actualizado el software de los sistemas informáticos en el país y en el exterior

. Realizar el mantenimiento de equipos soporte de los sistemas informáticos

. Instalar, mantener y operar el correo electrónico, las bases de datos y la Red de Comunicaciones con el exterior

. Realizar tareas de capacitación en informática

Estas actividades ya están siendo contratadas con terceros (en forma total o parcial); la definición de los términos contractuales y el contralor de cumplimiento está a cargo del Depto. de Informática y Comunicaciones

. Liquidar sueldos

Esta actividad ya está siendo contratada en forma total con terceros; la definición de los términos contractuales y el control de cumplimiento está a cargo del Dpto. Financiero-Contable.

. Cumplir tareas de portería y vigilancia
. Realizar transporte de personas y de cosas

Estas actividades se contratarán parcialmente con terceros; la definición de los términos contractuales y el control de cumplimiento estará a cargo del Departamento de Administración.

. Cumplir servicios de limpieza, cantina y guardería.

Esta actividades ya están siendo contratadas en forma total con terceros; la definición de los términos contractuales y el control de su cumplimiento está a cargo del Departamento de Administración.

CAPÍTULO IV: Estructura de puestos de trabajo

1.- Unidades organizativas directamente dependientes del Ministro de Relaciones Exteriores:

Secretaría General

El titular de esta unidad organizativa es el Secretario General (cargo de confianza).

Gabinete Ministerial:

No constituye una Unidad Organizativa

Está integrado por el Ministro, el Sub-Secretario, el Jefe de Gabinete, los cinco Directores Generales y el Director de Protocolo. El Gabinete se reúne por convocatoria del Ministro.

Asesoría Técnica:

Está integrada por el Jefe de Gabinete y los Asesores.

Se prevé, dentro de esta Asesoría, la creación de hasta cuatro funciones de Alta Especialización con los siguientes perfiles:

- Asesoría en Derecho Administrativo: formación completa de nivel terciario en Derecho y Ciencias Sociales con especialización en Derecho Administrativo

- Asesor en Medio Ambiente: formación completa de nivel terciario con especialización en Derecho del Medio Ambiente o con formación en el área y experiencia probada en el área

- Asesor Económico: Economista con especialización en análisis macroeconómico y economía internacional y experiencia probada en el tema.

- Asesor en Relaciones Públicas y Comunicaciones: especialista en relaciones públicas y comunicaciones con probada actuación en el área

Cooperación Internacional: cargo presupuestado

2. Unidades Organizativas directamente dependientes del Secretario General

Asuntos Jurídicos Internacionales:

- Asesor en Derecho Internacional: Función de Alta Especialización con formación completa de nivel terciario en ciencias vinculadas con el Derecho Internacional, con actuación reconocida y probada en el área.

Asesoría de Evaluaciones e Inspecciones: cargo presupuestado

3. Otras Unidades Organizativas dependientes de la Dirección para Asuntos Técnico-Administrativos en las que se definen funciones de Alta Especialización.

Gerencia de Informática y Comunicaciones

Se prevé la contratación de una función de Alta Especialización con el siguiente perfil:

- Formación completa de nivel terciario en Ingeniería de Sistemas o idoneidad probada en el área a través de experiencia y resultados en la implantación de sistemas informáticos y de comunicaciones. Muy buenos conocimientos en comunicaciones.

Gerencia de Recursos Humanos

Se prevé la contratación de una función de Alta Especialización con el siguiente perfil:

- Formación completa de nivel terciario en Ciencias relacionadas con los Recursos Humanos o experiencia equivalente demostrada a través de resultados alcanzados

Para las funciones de Alta Especialización a ser contratadas, además del perfil reseñado se requiere:

* Dedicación mínima de 40 horas semanales y disponibilidad permanente

* Los funcionarios que ocupen estas funciones no podrá realizar actividades privadas conexas a su función en el Ministerio

4. Puestos de trabajo

La reformulación de la estructura organizativa se efectúa a partir de un total de 593 puestos de trabajo, de los cuales 397 actualmente prestan funciones en la cancillería y el resto en el exterior.

La reformulación organizativa representa la transformación de 41 Unidades Organizativas a nivel de Direcciones Generales y Departamentos en 26 unidades en estos mismos niveles.

6. Cargos y funciones contratadas identificados como excedentarios

Los puestos de trabajo ya identificados como excedentarios responden a las causales dispuestas por la Ley 16736 de 5 de enero de 1996, según nómina adjunta, totalizando 25.

Adicionalmente y para racionalizar la estructura de puestos de trabajo, el Ministerio realizará, entre los funcionarios de los escalafones D, E y F que cumplen funciones administrativas un concurso para acceder a los cargos del escalafón C. Los 11 cargos y funciones contratadas del escalafón de servicio que quedarían vacantes como consecuencia de las correspondientes promociones también serán suprimidos (art. 234, inc. 2 de la Ley 16736).

El Ministerio cuenta, además, con cinco funcionarios que prestan funciones en la Comisión de Laguna Merín del MTOP, cuya situación está contemplada en el marco de su reformulación organizativa. Si dichos cargos, como consecuencia de la misma son absorbidos por esa Secretaría de Estado, el Ministerio de Relaciones Exteriores declarará estos cinco cargos disponibles por reestructura.

Los cargos y funciones contratadas que son declarados excedentarios de acuerdo al art. 719 y sigtes. de la Ley 16736 de 5 de enero de 1996 responden a cometidos que no concuerdan con los de la Unidad Ejecutora y/o los perfiles necesarios a la definición de la nueva estructura de puestos de trabajo.

CAPÍTULO V: PLAN DE IMPLANTACIÓN

1. Contrataciones con terceros de los servicios cuya ejecución se deriva al sector privado

Durante el primer semestre de 1997 se tomarán las medidas necesarias para asegurar la contratación con terceros en todas las actividades que se indican a continuación.

Regulados por el Departamento de Administración:

- Portería
- Vigilancia (serenos)
- Limpieza (implantada)
- Cantina (implantada)
- Guardería (implantada)
- Transporte de Personas y de Cosas (Choferes/parcial)

Regulados por la Gerencia de Informática y Comunicaciones:

- Desarrollo de sistemas informáticos y de Comunicaciones
- Mantenimiento de los software
- Mantenimiento de equipos
- Instalación, mantenimiento y operación del correo electrónico, las bases de datos y la Red de Comunicaciones
- Capacitación informática

Regulados por el Departamento Financiero-Contable

- Liquidación de Sueldos

Regulados por la Dirección del Departamento de Protocolo y Ceremonial:

- Transporte de protocolo (parcial)

La contratación con terceros se implantará durante el segundo semestre de 1997.

La contratación con terceros de actividades en las áreas administrativas, financiero-contable y otras de naturaleza técnica citadas en II.2.2 comenzarán a definirse en el segundo semestre de 1997 para su concreción en los siguientes.

2. Traslado de las actividades de apoyo a la Dirección General para Asuntos Técnicos-Adminstrativos

Hasta agosto de 1997: se transferirán las actividades relacionadas con recursos humanos y con asuntos jurídicos a la Dirección General para Asuntos Técnico-Administrativos para concentrar en la misma todas las actividades de apoyo y las actividades correspondientes al asesoramiento jurídico internacional a la Asesoría de Asuntos Jurídicos Internacionales.

3. Definición de la nueva estructura de los puestos de trabajo

La nueva estructura se definirá a partir de julio de 1997:

. Analizar el funcionamiento de la nueva organización y de los ajustes que requiera;

. Definir la nueva estructura de puestos de trabajo, especificando la naturaleza del vínculo funcional, escalafón, grado, denominación, serie y retribución.

A medida que se vayan concretando los procesos de racionalización administrativa en los plazos señalados, se adecuarán los puestos de trabajo para cumplir con los cometidos del inciso, declarando excedentarios los restantes.

Primera etapa: hasta 90 días después de cumplido el plazo establecido por el artículo 730 de la Ley 16736 - Análisis de funcionamiento de la nueva organización e instrumentación de ajustes que requiera.

Segunda etapa: hasta 120 días después de cumplido el plazo establecido por el artículo 730 de la Ley 16736 - Definición de una nueva estructura de puestos de trabajo especificando la naturaleza del vínculo funcional, escalafón, grado, denominación, serie y retribución.

4. Designación de los titulares de los puestos de trabajo (Alta Especialización, cargos presupuestados o contratos de función pública)

Primera etapa: hasta 30 días después de cumplido el plazo establecido por el artículo 730 de la Ley No. 16736 de 5 de enero de 1996- Iniciación de los procesos requeridos para la contratación de los titulares de funciones de Alta Especialización de acuerdo con el Decreto No 303/96 de 31 de julio de 1996.

Segunda etapa: hasta 90 días a partir de la aprobación de la nueva estructura de puestos de trabajo - Desarrollo de procesos requeridos para la propuesta de designación de los funcionarios correspondientes.

Las economías anuales resultantes de la reformulación organizativa que se aprueba podrán aplicarse al mejorarmiento del sistema de retribuciones al personal de mayor responsabilidad y especialización, así como a las funciones de Alta Especialización y Gerencia; a la equiparación salarial tendiente a corregir las iniquidades de remuneraciones existentes; a fortalecer la capacidad del Inciso para cumplir con sus cometidos sustantivos, originados en contrataciones con terceros y redistribuciones de cometidos y personal; y al pago de premios por desempeño excelente y muy bueno. Del total de economías anuales se destinará como mínimo un 5% al pago de premios por desempeño excelente y muy bueno

5. Plan de reorganización de misiones en el exterior

El Inciso elaborará un Plan de mediano plazo (3 años) para la reorganización de las misiones en el exterior, que comprende, sumariamente los siguientes aspectos:

a. Clausura de ocho Consulados
b. Apertura de tres Embajadas
c. Asignación de funcionarios diplomáticos en la representación ante Organismos Multilaterales para atender a aquellos países en los cuales Uruguay no tiene representación diplomática
d. Revisión del número de funcionarios diplomáticos por misión, a fin de mejorar la relación funcionarios diplomáticos en el país-funcionarios diplomáticos en el exterior, la cual deberá tender a equipararse.

Inciso: 06 - Ministerio de Relaciones Exteriores

NÓMINA DE PUESTOS DE TRABAJO CORRESPONDIENTES A DECLARACIONES DE EXCEDENCIA Y A RETIROS INCENTIVADOS (Ley 16.736)

Art. 723

CAN-TIDAD	ESCA-LA	GRA-DO	DENOMINACIÓN	SERIE
1	A	16	ASESOR I	CONTADOR
1	C	11	JEFE DE SECCION	ADMINISTR.
3	C	09	ADMINISTRATIVO I	ADMINISTR.
1	C	08	ADMINISTRATIVO II	ADMINISTR.
1	C	06	ADMINISTRATIVO IV	ADMINISTR.
1	M	05	MINISTRO CONSEJERO	------
1	F	08	SUB-INTENDENTE	SERVICIOS
1	F	07	ENCARGADO I	SERVICIOS
10				

Art. 724

CAN-TIDAD	ESCA-LA	GRA-DO	DENOMINACIÓN	SERIE
2	E	09	OFICIAL I	CHOFER
1	E	09	OFICIAL I	PINTOR
1	F	05	AUXILIAR II	SERVICIOS
1	F	04	AUXILIAR III	SERVICIOS
1	F	07	ENCARGADO I	SERVICIOS
1	F	08	SUB-INTENDENTE	SERVICIOS
1	E	06	OFICIAL III	CHOFER
8				

Art. 32

CAN-TIDAD	ESCA-LA	GRA-DO	DENOMINACIÓN	SERIE
1	C	14	SUB-DIRECTOR DIV.	ADMINISTR.
1	D	07	ESPECIALISTA VII	TELEFONISTA
1	F	05	AUXILIAR II	SERVICIOS
1	F	06	AUXILIAR I	SERVICIOS
1	F	08	SUB-INTENDENTE	SERVICIOS
1	F	09	INTENDENTE	SERVICIOS
1	M	05	MINISTRO CONSEJ.	----
7				

MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS
2

Decreto 201/997.- Modifícase el artículo 1°, literal b) del Decreto 204/986, por el cual se reglamentó la distribución del remanente de un fondo sujeto a distribución, entre los funcionarios presupuestados y contratados de la Dirección General Impositiva.
(1.381*R)

Ministerio de Economía y Finanzas

Montevideo, 11 de junio de 1997

Visto: que por el artículo 234° de la Ley N° 15.809, de 8 de abril de 1986, modificado parcialmente por el artículo 147° de la Ley N° 16.320, de 1° de noviembre de 1992, se creó un fondo de participación para ser distribuído entre los funcionarios presupuestados y contratados de la Dirección General Impositiva.

Resultando: que por el artículo 1°, literal b) del Decreto N° 204/986, de 16 de abril de 1986, se reglamentó la distribución del remanente del fondo sujeto a distribución, disponiéndose su pago en forma bimensual.

Considerando: que resulta conveniente y no presenta impedimentos de orden técnico, modificar el régimen establecido a los efectos de que el referido pago se realice en forma mensual.

Atento: a lo dispuesto por el artículo 234°, literal B) de la Ley N° 15.809, de 8 de abril de 1986.

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1°.- Modifícase el artículo 1°, literal b) del Decreto N° 204/986, de 16 de abril de 1986, el que quedará redactado en la forma siguiente:

"b) El remanente de dicho Fondo se liquidará y pagará en forma mensual teniendo en cuenta para cada funcionario la dotación presupuestal definida en el literal precedente, la calificación funcional y el tiempo trabajado".

Art. 2°.- La liquidación y pago mensual del remanente del Fondo comenzará a cumplirse en el mes siguiente a aquél en que se realizó en forma bimestral.

Art. 3°.- Comuníquese, etc. **SANGUINETTI** - LUIS MOSCA.

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA
3

Decreto 202/997.- Reglaméntanse las servidumbres establecidas por el Decreto Ley 10.383, respecto a las líneas de conducción de energía eléctrica y sus derivaciones
(1.382*R)

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Montevideo, 11 de junio de 1997

Visto: la necesidad de reglamentar las servidumbres establecidas por el Decreto Ley No. 10.383, de 13/02/43 respecto a las líneas de conducción de energía eléctrica y sus derivaciones, que ampliarán y contribuirán a perfeccionar la red operada por la Administración Nacional de Usinas y Trasmisiones Eléctricas (UTE);

Resultando: I) las líneas a que se refiere este Decreto integran el Sistema Eléctrico Nacional y son necesarias para satisfacer los requerimientos de la correcta prestación del servicio público de electricidad que es cometido fundamental de UTE;

II) que la multiplicidad de centrales generadoras vinculadas elimina la dependencia de una única fuente y requiere que la red unificada de líneas de conducción eléctrica se extienda a nuevas zonas o esté en condiciones de responder más satisfactoriamente a una demanda sensiblemente acrecida;

III) que clientes grandes consumidores del servicio público de electricidad requieren el suministro de energía eléctrica sin necesidad de transformación de la tensión hasta el mismo predio del requirente o a alguno contiguo. Estos requerimientos imponen la necesidad de tender derivaciones de las líneas de la red de UTE, de relativamente escaso recorrido, con características técnicas análogas a las de aquellas;

Considerando: I) lo dispuesto por el Decreto-Ley No. 10.383, aplicable al caso por remisión del artículo 26 del Decreto Ley No. 14.694 de 01/09/77 (Decreto-Ley Nacional de Electricidad);

II) que la experiencia recogida conduce a aplicar a las líneas mencionadas en este Decreto los lineamientos seguidos en sucesivas reglamentaciones aprobadas para otras líneas, en cuanto establecen las dimensiones de las áreas afectadas por las servidumbres, las zonas en que se aplican prohibiciones y limitaciones y que en ciertas actividades quedan supeditadas a previas e imprescindibles autorizaciones;

III) que resulta oportuno consagrar una extensión de la reglamentación que se establece para las líneas de 30 Kv a 60 Kv, respecto de las derivaciones que en lo sucesivo sean necesarias para los requerimientos de suministro de energía eléctrica de las características reseñadas en el Resultando III), en la medida en que por sus dimensiones y características tornen innecesarias una específica consideración o una regulación distinta;

Atento: a lo dictaminado por la Asesoría Jurídica del Ministerio de Industria, Energía y Minería y a lo dispuesto por la Ley No. 12.023 de 10/11/53, Ley No. 13.261 de 28/05/64, Decreto-Ley No. 10.383 de 13/02/43, Decreto-Ley No. 14.694 de 01/09/77, el Decreto No. 619/67 de 14/09/67, Decreto No. 174/69 de 10/04/69, Decreto No. 651/80 de 10/12/80, Decreto 227/82 de 30/06/82, Decreto No. 216/84 de 30/05/84, Decreto No. 23/85 de 23/01/85, Decreto No. 148/90 de 21/03/90 y concordantes;

El Presidente de la República

DECRETA:

Artículo 1°.- Establécese una zona que quedará afectada por las servidumbres previstas por los literales b) y c) del Artículo 1o. del Decreto Ley No. 10.383, cuyo eje coincidirá en toda su extensión con el de las líneas aéreas de conducción de energía eléctrica de 30 a 60 Kv. en múltiples circuitos que se mencionan a continuación:

1. Derivación de línea Estación 150/30 Mercedes-CONAPROLE a futura Estación Mercedes.
2. Línea desde Reductora 150/30 Trinidad a línea existente Durazno Trinidad.
3. Línea desde Estación 30/15 Palomas a Localidad Colonia Rubio.
4. Línea desde Estación 60/15 Cardona a la localidad Egaña.
5. Línea desde Estación 30/15 Trinidad a localidad La Casilla.
6. Línea desde 30/15 Quebracho a Termas de Daymán.
7. Línea desde Estación 150/30 Mercedes a ruta 14 (aproximadamente a 15 km. de Mercedes).
8. Línea desde Estación 30/15 San Borjas hasta aproximadamente 2 Km. al norte de la intersección de las rutas 5 y 14 al noroeste de Durazno.
9. Línea desde Estación 30/15 San Borjas hasta Escuela Agraria ubicada sobre Camino Vecinal entre rutas 5 y 14 al norte de Durazno.
10. Línea desde Estación 30/15 San Borjas hasta ruta 5 a aproximadamente 5 km. al sur de Durazno.
11. Línea desde Estación 30/15 San Borjas hasta ruta 14 en las proximidades del arroyo Maciel.

El ancho de la zona será de 15 (quince) metros a cada lado del eje de la línea.

Art. 2°.- Establécese que en todas las derivaciones de las líneas mencionadas en el artículo anterior que se tiendan en lo sucesivo y que conduzcan energía eléctrica sin transformación de su tensión, hasta las plantas industriales, establecimientos agro-industriales o servicios de cualquier clase que por sus características puedan recibir esa clase de suministro energético, y cuya extensión no sea mayor de un kilómetro, quedará constituída una zona que tendrá el mismo ancho de la existente en torno a la línea en que se origina la derivación, con eje coincidente con el del ramal de que se trate, también afectada por las servidumbres previstas por los literales b) y c) del Decreto Ley No. 10.383.

Art. 3°.- Son aplicables respecto a la línea incluída en el Artículo 1° literal a), y a las que se deriven de ellas y revistan las características requeridas por el Artículo 2o., las disposiciones establecidas por los Artículos 2o. a 6o. inclusive del Decreto No. 148/90 de 21/03/90.

Art. 4°.- Comuníquese, publíquese, etc. **SANGUINETTI** - JULIO HERRERA.

MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

4

Decreto 283/997.- Dispónese que se abone en dos etapas, el sueldo anual complementario a que se refiere la Ley 12.840, para la actividad privada.
(1.383*R)

Ministerio de Trabajo y Seguridad Social
Ministerio de Economía y Finanzas

Montevideo, 11 de junio de 1997

Visto: Lo dispuesto por el Decreto Ley N° 14.525 de 27 de mayo de 1976, facultándose al Poder Ejecutivo a disponer que se abone en dos etapas el sueldo anual complementario a que se refiere la Ley N° 12.840 de 22 de diciembre de 1960, para la actividad privada.

Atento: A lo expuesto precedentemente.

El Presidente de la República

DECRETA

Artículo 1°.- DISPONE que el sueldo anual complementario, a que se refiere la Ley N° 12.840 se pague en el presente ejercicio en dos etapas: el generado hasta el 31 de mayo dentro del mes de junio del presente año, y el generado desde el 1° de junio hasta el 30 de noviembre antes del 20 del mes de diciembre del año en curso.

Art. 2°.- COMUNIQUESE, publíquese, etc. **SANGUINETTI** - MARIO CURBELO - LUIS MOSCA.

INTENDENCIAS MUNICIPALES
INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

5

Decreto 27.235.- Apruébase la Ordenanza Bromatológica de la Intendencia Municipal de Montevideo.
(2.574*R)

La Junta Departamental de Montevideo

DECRETA:

Artículo 1°.- Sustitúyense los Títulos I y II de la parte legislativa del Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal, los que quedarán redactados en la forma indicada en el proyecto que luce de fs. 1 a fs. 614 el cual constituye el Anexo del presente decreto, del que se considera parte integrante.

Art. 2°.- Deróganse los Decretos Nos. 16.797 y 20.690 y modificativos y el Art. 4°; literal a) del Decreto N° 21.626 y todo otro decreto que se oponga a las nuevas disposiciones aprobadas por el presente.

Art. 3°.- Sustitúyense el texto de los Arts. D. 3.701, D. 3.709, D. 3.418 y D. 3.419 del Volumen XV "Planificación de la Edificación" del Digesto Municipal, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

"Artículo D. 3.707. Sin perjuicio de las normas constructivas a las que deben ajustarse las fábricas de helados, regirán además en materia de higiene las disposiciones bromatológicas contenidas en el Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal.-"

"Artículo D. 3.709. Sin perjuicio de las normas constructivas a que deben ajustarse los comercios estables destinados al almacenamiento, conservación o venta de pescado y mariscos, regirán además en materia de higiene las disposiciones bromatológicas contenidas en el Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal."

"Artículo D. 3.418. Sin perjuicio de las normas constructivas a que deben ajustarse los locales destinados a cafés, bares y afines, regirán además en materia de higiene las disposiciones bromatológicas contenidas en el Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal."

"Artículo D. 3.419. Sin perjuicio de las normas constructivas a que deben ajustarse los locales destinados a restoranes, parrilladas, rotiserías y fiambrerías, regirán además en materia de higiene las disposiciones bromatológicas contenidas en el Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal."

Art. 4°.- Deróganse los Arts. D. 3.702 al D. 3.708 y D. 3.710 al D. 3.715 del Volumen XV "Planificación de la Edificación" del Digesto Municipal.

Art. 5°.- La Intendencia Municipal de Montevideo propondrá a la Junta Departamental la incorporación a la normativa municipal de las

futuras modificaciones que se efectúen por el Poder Ejecutivo al Reglamento Bromatológico Nacional y que se considere oportuno adoptar.

Art. 6º.- Establécese que las disposiciones del presente decreto entrarán en vigencia a los 180 (ciento ochenta) días de su publicación en el Diario Oficial.

Art. 7º.- Comuníquese.

Sala de Sesiones de la Junta Departamental de Montevideo, a doce de setiembre de mil novecientos noventa y seis. MARGARITA PERCOVICH, Presidenta - Ec. MANUEL NUÑEZ, Secretario General.

Res. 4.491/996

Montevideo 30 de setiembre de 1996

Visto: el Decreto No. 27.235 sancionado por la Junta Departamental de Montevideo el 12 de setiembre de 1996 y recibido por este Ejecutivo el 24 del mismo mes y año, por el cual, de conformidad con la Resolución No. 2.222/96, de 27/V/96, se sustituyen los Títulos I y II de la Parte Legislativa del Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal, los que quedarán redactados de la forma que se indica; se derogan los Decretos No. 16.797 y 20.690 y modificativos y el Art. 4o., literal a) del Decreto No. 21.626 y todo otro Decreto que se oponga a las nuevas disposiciones aprobadas en el presente; se sustituye el texto de los Artículos D. 3.701, D. 3.709, D. 3.418 y D. 3.419 del Volumen XV "Planificación de la Edificación" del Digesto Municipal, referidos a las disposiciones bromatológicas a cumplir por las fábricas de helados, comercios estables destinados a almacenamiento, conservación o venta de pescado y mariscos, locales destinados a cafés, bares y afines, y locales destinados a restoranes, parrilladas, rotiserías y fiambrerías; se derogan los Artículos D. 3.702 a D. 3.708 y D. 3.710 a D. 3.715 del Volumen XV del Digesto Municipal; se dispone que este Ejecutivo propondrá a la Junta Departamental de Montevideo la incorporación a la normativa municipal de las futuras modificaciones que se efectúen por el Poder Ejecutivo al Reglamento Bromatológico Nacional y que se considere oportuno adoptar; y se establece que las disposiciones del presente Decreto entrarán en vigencia a los 180 días de su publicación en el Diario Oficial;

El Intendente Municipal de Montevideo

RESUELVE:

Promúlgase; publíquese; comuníquese a la Junta Departamental de Montevideo, a todos los Departamentos, a la Unidad Central de Planificación Municipal, a la Contaduría General, al Instituto de Estudios Municipales, a la División Servicios Jurídicos, al Servicio de Relaciones Públicas y Comunicaciones, a la Unidad de Actualización Normativa y pase, por su orden, al Sector Despacho -para su desglose e incorporación al Registro correspondiente- y al Departamento de Descentralización a sus efectos. Arq. MARIANO ARANA, Intendente Municipal - Dra. MARIA JULIA MUÑOZ, Secretaria General.

(La Ordenanza Bromatológica Municipal que forma parte de este decreto está publicada en suplemento que forma parte de la edición de este día del Diario Oficial)

SECRETARÍAS DE ESTADO

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

6

Trámites de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial. (1.313)

Junio 17 de 1997

PRIMARIAS

Concedida 05/06/1997 260.728: Amanecer, 272.093: Cardenal, 272.351: Zapicán, 273.417: Drycar, 274.177: Choclair, 274.413: Sprint, 274.416: Mospilan, 275.037: Waltham, 275.139: Factotum, 275.140: Tubocoler, 275.224: Platinum, 275.227: Texcel, 275.296: Carrasco Country, 275.567: Jack in the Box, 275.840: Indaia, 276.167: Nevis Salvatore Regio, 276.197: Cup-a-Soup, 276.276: Great Adventures by Fisher-Pri, 276.445: Thomas Radford, 276.565: Preserv, 276.587: Apostrophe, 276.588: Night & Day Backlight, 276.589: Sunset by Night & Day, 276.592: Slice, 276.609: Foodgarden, 276.860: Tubino, 276.862: Oxyprime, 276.863: Nitroprime, 276.895: Long, 276,911: This Week, 276.985: Mixter, 277.019: Colegio Provincia de Sao Pedro, 277.053: Anagrant, 277.064: Melia Hoteles, 278.989: Rosti, 279.816: Reflex Action, 279.867: Private Reserve, 280.480: Unibanco, 280.729: Boston Self, 280.961: Shadai, 281.013: Graf's, 281.020: Historias de Exito, 281.092:, 281.152: María D., 281.156: Ariflo, 281.158: Denovir, 281.159: Transpiel, 281.171: Fandango de Salvatore Regio, 281.172: Cipag Instituto Geselliano, 281.175: Gissell Otero, 281.179: Han Corporation, 281.180: Han Corporation, 281.181: Attix, 281.182: Attix, 281.183: Attix, 281.184: Attix, 281.185: Attic Sports, 281.187: Attix Corporation, 281.188: Attix Corporation, 281.189:, 281.190:, 281.197: Iriof, 281.209: Kolynos, 281.249: Tenneco, 281.259: Southern Comfort, 281.300: Pete Billiken, 281.308: Café do Ponto, 281.325: Bazani, 281.330: Golf Garoto, 281.332: Class Garoto, 281.334: Travel Garoto, 281.336: Index Print QSS, 281.340: El Dinosaurio Bernardo, 281.341: Tenneco, 281.348: Pluronic, 281.350: Veranda, 281.352: Paco Paco Rabanne, 281.355: Grindsted, 281.381: Cardenosina, 281.385: Colorpac, 281.402: Banco La Caja Obrera, 281.404: BCO, 281.406: Sensium, 281.408: Aliafor, 281.409: R Roemmers, 281.410: R, 281.416: Avenida Arocena, 281.417: Estación Pocitos, 281.420: Prov - EMP, 281.423: CS Credisoluciones, 281.424: Militec, 281.425: SGF, 281.430: Minue, 281.432: Schuler, 281.434: Solubol, 281.435: Unisold, 281.438: The Music Zone, 281.439: TMZ, 281.440: Li-700, 281.444: Loveland Industries Inc. 281.446: Bond, 281.453:, 281.454:, 281.455: Methycobal, 281.456: Chicolastic Ultra Trim, 281.457: Dafruta, 281.460: Centurion, 281.461: Deportes Sin Límites, 281.471: Scape, 281.475: Trojan Plus 2, 281.476: Pexrim, 281.477: Trojans, 281.478: Trojan Plus, 281.479: Trojan-Enz, 281.481: Red Varela, 281.482: Green Pie, 281.483: Tia Nona, 281.486: Estudio Palmar, 281.487: E Enterprise, 281.488: E Enterprise, 281.489: E Enterprise, 281.490: E Enterprise, 281.491: Dental Morelli, 281.493: Maxxis, 281.494: Procomac, 281.495: Zero Zone, 281.502: Radical, 281.508: Infovia, 281.509: Chobet, 281.510: Soubeiran, 281.511: Innova, 281.512: Crestar, 281.513: Cruzwaldina, 281.515: Donkilo, 281.518: Felisatti S.A., 281.528: Corigliano, 281.532: Tokico, 281.533: Limmax, 281.535: Radio Taxi Santa Teresita, 281.536: Vichy, 281.538: Liss'Matic, 281.539: Tecnimatics, 281.540: Deauville, 281.541: Talabart, 281.573: Vertin LG, 281.579: Bazar de Christian Lacroix, 281.580: Venier, 281.591: Kaltostat, 281.592: Kaltocarb, 281.593: Kaltostat Fortex, 281.600: Lester House, 281.601: Kasfruit, 281.607: Casa del Puente, 281.608: Kallay, 281.610: Metaltex, 281.612: Q, 281.615: Kamille, 281.617: Fursys, 281.620: Ultragaz, 281.621: Melbourn Bros. Melbourn Brothe, 281.633: Airtel, 281.637: República AFAP, 281.640: La Capilla, 281.642: N'ICE, 281.662: Pressto, 281.665: R Radiotronica, 281.667: Roundup Max, 281.672: Sail, 281.674: Ona y Anas, 281.675: Pancho 46, 281.696: S, 281.697: Tintorería Regia, 281.707: Trisat, 281.708: Biorest, 281.719: Nomad, 281.720: Glenayre, 281.721: Norforms, 281.722: Bisolmed, 281.723: Bisolgrip, 281.725: Bisolspray, 281.726: Bisoltus, 281.727: Bisolnasal, 281.730: Galil, 281.791: Round Britain Yacht Race, 281.792: Dakota, 281.794: Revigal, 281.795: Meneguzzi, 281.796:, 281.797:, 281.798:, 281.799:, 281.800:, 281.801: Hydra-Matt, 281.803: XYZ, 281.807: Uniseries, 281.809: Laer, 281.810: American Post, 281.819: LB-Baietti, 281.830: Pamezone, 281.842: Zap, 281.843: News Cafe, 281.846: Hellige, 281.848: Depaso, 281.851: Memory Figaro, 281.853: Donna Karan New York, 281.854: Fuel For Men, 281.855: Bagualina, 281.861: N'ICE, 281.868: Teddy Bear, 281.871: Colección Café, 281.872: OJ, 281.874: Index, 281.876: P Pergol, 281.890: Fic First International Comput, 281.891:, 281.892:, 281.894: Rain Gel Dr. Selby, 281.895: Rain Gel Dr. Selby, 281.897: Thirstbuster, 281.899: K, 281.900: Business Week, 281.905: Ansaldo, 281.907: Argentaria, 281.908: Oyster, 281.909: Cellini, 281.910: Lercadip, 281.911: Nuevo Blanqueador Clorox Ropa, 281.913: Nuevo Blanqueador Clorox Ropa, 281.915: Rincón Del Pino, 281.916: Readyplast Farma,

281.919: Miki Vonjour, 281.920: Banestado, 281.921: Banparana, 281.924: AEI, 281.929: Leñogar, 281.935: G32 Flexsteel, 281.938: Rothmans, 281.939: Intor, 281.942: Livianitos Centenario, 281.943: Alka Rolls, 281.945: Innerkream, 281.946: N.R.A., 281.951: Bambini, 281.952: Lucidex, 281.953: Nicholson, 281.965: Roche-Bobois, 281.967: Terloc, 281.968: Bonecur, 281.969: Niten, 281.996: The Club, 282.002: Nivea Body, 282.003: Nivea For Men, 282.006: P Pattern Publicidad Integral, 282.008: Nivea Soft, 282.013: Atrium, 282.015: Tough Traveler, 282.016:, 282.017: Tangbar, 282.019: Nuevoesco, 282.021: Alea Cosmesi, 282.024: F Flextil, 282.027: Serta, 282.029: Serta, 282.031: Elmo, 282.032: C, 282.033: C, 282.036: Vostok, 282.037: Confidoeuf, 282.041: Conrad International Hotels, 282.042: Bronx, 282.043: Reina de Zaragoza, 282.047: Cetomel, 282.049: Cridermol, 282.051: Digelax, 282.052: Gynormal, 282.078: Oftalmoflogol, 282.079: Provisual, 282.081: Sedesterol, 282.082: Novobioptal, 282.083: Pervasol, 282.084: Larsimal, 282.085: Claroftal, 282.086: Poentimol, 282.092: Lafite, 282.095: Kitz, 282.098: Staff, 282.104: Don Virgilio, 282.107: Los Drypenes, 282.112: Corob Color Engineering, 282.114: Cinecolor, 282.115: Flexsmp, 282.121: Eclair, 282.122: Stratego, 282.124: Galaxy Latin America Gla, 282.128: Kleenalen, 282.135: El Quilla, 282.136: CMC Corporal Medical Center, 282.137: Litrico, 282.150: Rebote, 282.151: Prado, 282.154: Mane'n Tail, 282.155: Straight Arrow, 282.163: M Mausa, 282.164: Dulcesol, 282.171: Angio-Seal, 282.174: Algoplaque, 282.178: Dessin sur Mesure, 282.179: Ombres sur Mesure, 282.186: Bonus Punta Carretas, 282.188: Cas Centro Autorizado de Sopor, 282.192: Jorgelin, 282.195: Igantid, 282.202: Courtisane, 282.205: El Trigal, 282.207: Dermocrem AE, 282.208: Premium Hojaldre, 282.210: Nossa, 282.217: Pillerías, 282.218: Honeyrose, 282.219: Maxarome, 282.220: Gistex, 282.221: Maxavor, 282.222: Engevita, 282.230: Unipac, 282.231: Milkan, 282.235: Crow, 282.236: Agrosix, 282.237: Zenith Media, 282.243: Amway Body Series, 282.244: Body Series, 282.249: Cinq-huitiemes Eden Park, 282.250: Analco, 282.251: Eastpak, 282.253: Rio Rojo, 282.254: Aviko, 282.269: Pull Master, 282.270: Aseguradora de la Costa Ltda., 282.281: B-Code, 282.283: Aeo, 282.284: AE, 282.285: Adinet, 282.288: Dinocentro, 282.290: Bodega Country Rincón de Carra, 282.291: S. Marino Clainsa, 282.292: Jeans de Christian Lacroix, 282.344: Novasplast, 282.345: Emapi, 282.403: Copiplanos, 282.404: Digiplanos, 282.410: Beto Carrero World, 282.431: Poly-Glo, 282.432: Glo, 282.433: PLM 100, 282.439: Cratoni, 282.440: Fandreis, 282.441: Fanlupe, 282.444: Los Fontanes, 282.445: Editur, 282.450: Bisou-Bisou, 282.458: Oforma, 282.461: SDF Sudamericana de Fibras, 282.467: Sempre, 282.469: It's, 282.481: Pregon, 282.483: Strega, 282.484: Catelo, 282.485: The Radical Fruit Company N.Y., 282.488: Aeon Flux, 282.497: Whitmore, 282.499: Fibratost, 282.501: Pull Sport, 282.505: Albariño y Ribeiro, 282.506: Prolesa, 282.507: Prolectric, 282.508: Nuvo Class, 283.398: Tevetenz, 285.183: El Ramar, 289.007: Saint Tropez,

Desistida 05/06/1997 280.696: Rally, 281.433: Senters, 281.611: Q, 281.823: Jeans de Christian Lacroix, 281.914: Recoton, 283.874: One Goodly.

---o---

7

Trámites de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial. (1.363)

Junio 11 de 1997

PRIMARIAS

CONCEDIDA 11/06/1997 275.014: I.N.I. Instituto Nacional de I, 275.015: E.N.I. Escuela Nacional de Inf, 276.363: Gletscher-Prise, 279.860: Dolce Vita, 281.400: L'Espace, 281.898: Circle K, 282.153: Cria de Cosechas, 282.165: Clariant, 282.354: Sadia Fiesta, 282.385: Mcbaby, 282.462: Lodo Egipcio, 282.560: CD Warehouse, 283.029:, 283.332: Crisoba, 283.349: Bios Educación Informática, 283.354: Shamu, 283.362: Shaklee Independent Distributo, 283.363: Jinbei, 283.364: Krum, 283.367: Scuba, 283.369: Nyolol, 283.384: Kap, 283.418: Grupo Ras, 283.423: Levante, 283.433: Brahma Team, 283.434: Brahma Sports Team, 283.435: Fairway, 283.440: Casas York, 283.447: Ipodec, 283.448: Vidrios, 283.450: Ducasa, 283.452: Liquigas, 283.454: Diet Kontrol S.A., 283.456: Reumex Cabuchi, 283.457: Afranil, 283.461: Rain, 283.473: Eurocalco, 283.475: Suavidor, 283.476: Rancho Quemado, 283.480: Adestor, 283.485: Asia, 283.491: Colortech, 283.492: Dimacofi, 283.494: San Isidro, 283.537: Home Theatre, 283.600: Tiburón, 283.601: AMD, 283.602: AMD, 283.603:, 283.617: Practicasa, 283.620: Urulec, 283.624: Galatic, 283.625: No Driff, 283.637: Colorvac, 283.643: Servicompras, 283.645: Multymuro 90, 283.646: Multymuro, 283.647: Multysello, 283.650: Aislakor, 283.651: RL-100, 283.652: Multytecho 100, 283.653: Multyfrio, 283.654: Multypanel, 283.655: Multycamara, 283.657: Millet Farma S.A. 283.658: Fruit of the Earth, 283.661: Frigorífico Sarubbi, 283.663: Paradise, 283.680: La Cloche Noir, 283.681: Brusco Propiedades, 284.085: Reino de Castilla, 284.090: Aricept, 284.092:, 284.093: Jonny Quest, 284.094: Ely Would, 284.201: Centeon, 284.202:, 284.204: Ultrascan, 284.206: Axor.

Abandonada 11/06/1997 283.663: Paradise.

Desistida 11/06/1997 283.664: Limpieza Total con Cuidado Tot

---o---

8

Trámites de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial (1.365)

Junio 12 de 1997

PRIMARIAS

Concedida 13/05/1997 277.494: Outdoorsman

Concedida 22/05/1997 269.516: Punta 105 FM

Denegada 13/05/1997 272.403: Diana

---o---

9

Trámites de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial. (1.367)

Junio 2 de 1997

RENOVACIONES

Concedida 02/06/1997 274.025: Alsthom, 291.031, 291.342: Montecuir, 291.582: Tirol, 291.892: AEG, 291.977: Princess Florence, 292.136: Optimo, 292.384: Autan, 292.385: Tosidal, 292.386: Samozina, 292.393: Forhan's, 292.401: Fleur du Cap., 292.414:, 292.415: Stick, 292.416: Filmtab, 292.419: Biela, 292.420: Ro-30, 292.422: Fanaplast, 292.423: Superplac, 292.436:, 292.438: Estee Lauder, 292.439: Chrysler, 292.445: Guarani, 292.457: Benagol, 292.459: Tofi, 292.461:, 292.462: Nestlé, 292.463: Flexiban, 292.469: Donnay, 292.479: Imucal, 292.492: Monarch, 292.520: Argelia, 292.527:, 292.528: St. James, 292.529: Al Tea, 292.530: Henkel Cosmetic, 292.538: Murine, 292.539: Orbit, 292.549: San Martin, 292.550: Sinniko, 292.551: Sur.

---o---

10

Trámites de la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial. (1.368)

Junio 3 de 1997

RENOVACIONES

Concedida 03/06/1997 292.552: Norte, 292.583: Taslan, 292.584: Kieralon, 292.585: Lupolen, 292.586: Uvimul, 292.600: 1000 de Jean Patou Paris, 292.601: Joy, 292.610: Aet, 292.618: Suchard de Luxe, 292.620: Cimarrón, 292.621: Hydrocare, 292.622: Querosol, 292.627: Bayritin, 292.629: Petitpan, 292.632: San Juan's, 292.633: San Juan's Fiesta, 292.634: Ardisia, 292.635: Dentagard, 292.636: Helita, 292.637: Acerenza, 292.638: Normaderm, 292.641: Banco de Londres, 292.645: Thermos, 292.646: Thermos, 292.647: Admiral, 292.717: Jas Hennessy & Co., 292.718:, 292.719: Stand Fast, 292.720: Inmobiliaria Goes, 292.721: Kadomax, 292.726: Duracare, 292.731: La Voz del Amo, 292.732: Víctor, 292.733: BBC, 292.734: Textolite, 292.735: Calrod, 292.744: Zetax, 292.745: Peter Scott, 292.749: Los Inmortales de Buenos Aires, 292.753: Overtal.

DIARIO OFICIAL

PODER EJECUTIVO
Tomo 363, Año 1996
Abril, Mayo y Junio

Indice Trimestral de los documentos en la publicación dentro de los números 24.511 al 24.566. (Las cifras corresponden a las páginas de "Diario Oficial", donde aparecieron los asuntos).

Interés Nacional

AVISOS PUBLICADOS

APERTURA DE SUCESIONES

MONTEVIDEO

(Ley 16.044 Arts. 3o. y 4o.)
Los señores Jueces Letrados de Familia han dispuesto la apertura de las sucesiones que se enuncian seguidamente y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demas interesados en ellas para que, dentro del término de treinta días, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la sede correspondiente

JUZGADO DE FAMILIA

DE DECIMOTERCER TURNO

ISAIAS MACHADO MARTINEZ y SARA ESTHER FERNANDEZ SAURA, (Ficha 286/97).
Montevideo, 21 de mayo de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26725 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ANITA MARGARITA SOSA OTERMIN, (Ficha 890/89/E).
Montevideo, 21 de mayo de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26730 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

PRIMER TURNO

ALCIDES SAIZAR HUGHES, (Ficha: S/188/97).
Montevideo, 9 de abril de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26263 Jun 13- v Jun 27

FLORENTINO FONFRIA RODRIGUEZ, (Ficha: S/295/97).
Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26287 Jun 16- v Jun 30

JORGE JACINTO REY VILLALBA, (Ficha: S/376/94).
Montevideo, 4 de marzo de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26296 Jun 16- v Jun 30

LUCILA FERNANDEZ DIAZ, (Ficha: S/323/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26299 Jun 16- v Jun 30

YAMANDU EDUARDO RADIO PALLAZO, (Ficha: S/308/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26973 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

FRANCISCO SILVA SILVEIRA ó SILVA y ANTUÑA SILVEIRA, (Fa. S/296/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27377 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

SEGUNDO TURNO

ORFILIA AMANDA CARDOZO, (Ficha S/435/92).
Montevideo, 20 de octubre de 1992.
Esc. Orosman Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25756 Jun 11- v Jun 25

WALTER TITO RUGGIERO, (Ficha: S/295/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Orosmon Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25989 Jun 12- v Jun 26

GUILLERMO GERARDO GABRIELZYK KOLSCHEK, (Ficha S/301/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26090 Jun 13- v Jun 27

DOMINGO MARAGONEZ BARBAT FERNANDEZ, (Ficha: S/523/96).
Montevideo, 14 de mayo de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26252 Jun 13- v Jun 27

RENZO HUGO ADRIAN VALCARENGHI PODESTA, (Ficha: S/323/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26935 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MANUEL ALVAREZ VILABOA, (Ficha: S/297/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Orosman Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27011 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MARIA ANGELICA CHIAPPE VANELLI, (Ficha: S/322/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27077 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

AVISADORES: NO SE PUBLICAN LOS EDICTOS SIN HABILITACION DE LA FERIA JUDICIAL MENOR, ENTRE EL 1º Y EL 15 DE JULIO DE 1997

EDISON ERNESTO VILLAGRAN ROSSI, (Ficha: S/256/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27078 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

MARIA ANGELICA FABRICIO BARBERINI, (Ficha: S/330/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27142 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ELADIO SIERRA POSE, (Ficha S/342/97).
Montevideo, 12 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27324 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

TERCER TURNO

PEDRO GANDINI SANTI y MARIA RAMONA SILVA GESUALDI, (Ficha 182/97).
Montevideo, 3 de abril de 1997.
Dra. Helena Belonakis, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25682 Jun 11- v Jun 25

ORLEANS GAULIO MAGARIÑOS, (Ficha 290/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25703 Jun 11- v Jun 25

ISABEL VIDAUR NAZABAL, (Ficha 284/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25897 Jun 12- v Jun 26

NORBERTO JULIO OLIVERA BARBOZA, (Ficha 217/97).
Montevideo, 24 de abril de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26098 Jun 13- v Jun 27

ELISEO MANCEBO VARELA, (Ficha 273/97).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26106 Jun 13- v Jun 27

LEIVIS O LEIBIS CLEOMEDES CALIMARIS MARTINEZ, (Ficha 199/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26373 Jun 16- v Jun 30

RICARDO AKOS PAPP SANTA LUCIA, (Ficha 319/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26519 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

GILBERTO FERREYRA o FERREIRA, (Ficha 266/97).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26592 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

ALBERTO PEDRO LOUREIRO LEAL, (Ficha 352/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26723 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JULIO EDUARDO GUTIERREZ PEREYRA, (Ficha 351/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26857 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ZENON ACOSTA ARS, (Ficha 161/96).
Montevideo, 14 de mayo de 1996.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26859 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

MARTHA SONIA ALMEIDA VITALE, (Ficha 280/97).
Montevideo, 23 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26974 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

ROSALIA BLAU JURAVITS, (Ficha 286/97).
Montevideo, 23 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26976 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

ADELA NATIVIDAD MENDIETA MENDOZA, (Ficha 305/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27043 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ASUNCION ESTEVEZ PEREZ, (Ficha 291/96).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27059 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

PABLO GANCIO CUADROS, (Ficha 87/97).
Montevideo, 27 de febrero de 1997.
Dra. Helena Belonakis, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27348 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

JUAN ERIBERTO RODRIGUEZ CABRERA, (Ficha 315/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27372 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

FRIDA LEDA ZACHOW CHAPITEL, (Ficha 302/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27373 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

CUARTO TURNO

LILIA SARAVIA, (Ficha A/176/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25880 Jun 11- v Jun 25

ANA ILDES PEREIRA CARDOZO, (Ficha 269/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26073 Jun 12- v Jun 26

WALTER JAIME GONZALEZ PEDRIDO, (Ficha A277/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26331 Jun 16- v Jun 30

CIRILO REWACZUK O RIWACZUK SURHAI Y PEDRO RYVIACZUK GAYVA, (Ficha A/335/97).
Montevideo, 16 de junio de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27010 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

JUAN CARLOS FRANCHI GONZALEZ, (Ficha 438/96).
Montevideo, 7 de octubre de 1996.
Dra. Helena Belonakis, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27021 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

QUINTO TURNO

ANDRES MOISES o ANDRES MOISES PABLO MATA MORENO, (Ficha 157/97).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25903 Jun 12- v Jun 26

GRACIANA SOFIA SOSA DIAS o SOSA DIAZ ETCHEGARAY, (Ficha 134/97).
Montevideo, 18 de marzo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26431 Jun 16- v Jun 30

AGUSTIN BARBOZA FURTADO, (Ficha 658/96).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26442 Jun 16- v Jun 30

FRANCISCO WEISZ BERLINER y MARIA KORONDI LANDAN, (Ficha 277/97).
Montevideo, 22 de mayo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26851 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

GUILLERMO GOMEZ GUTIERREZ y JUSTINA RUFINA CASTILLO, (Ficha 126/97).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26853 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ALFREDO MARESCA BENITEZ, (Ficha 182/97).
Montevideo, 10 de abril de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27139 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

LUISA PRINCIPE DI PIETRO, (Ficha 171/97).
Se habilita la feria judicial menor para la publicacion de los edictos.
Montevideo, 16 de junio de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27219 Jun 20- v Jul 04

DAMASIO HECTOR MARTINEZ y MARIA ELISA COLOMBINI PEIRANO, (Ficha 242/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27371 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

SEXTO TURNO

CELESTINO MARIÑO GARCIA, (Ficha 298/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25992 Jun 12- v Jun 26

MANUEL PERISCAL PENA y MARIA GOMEZ CANDEL, (Ficha 260/97).
Montevideo, 14 de mayo de 1997.
Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26173 Jun 13- v Jun 27

JORGE ALBERTO PELAEZ FRANZONI, (Ficha 183/97).
Montevideo, 7 de abril de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26298 Jun 16- v Jun 30

ELSA ESTHER RODRIGUEZ RAMOS, (Ficha 221/97).
Montevideo, 30 de abril de 1997.
Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26487 Jun 16- v Jun 30

VICENTA IRMA PEREIRA IHITZ ó IRITZ, (Ficha 167/97).
Montevideo, 20 de marzo de 1997.
Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26666 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

MARIO ALEJO CLEMENTE GERMAN, (Ficha 239/97).
Montevideo, 7 de mayo de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27247 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

CARMEN DELIA QUINTANA, (Ficha 310/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27344 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

SEPTIMO TURNO

ATILIO PEDRO COSTA PADILLA y HERMINIA PINEDA MATTO, (Ficha S/375/94).
Montevideo, 6 de octubre de 1994.
Maris Rivoira Almenar de Rodríguez, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25855 Jun 11- v Jun 25

NISSIM HALEGUA ABUAF, (Ficha S/291/97).
Montevideo, 19 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26005 Jun 12- v Jun 26

AMARGO HOLANDA LESCANO RISSOTTO o RIZZOTTO, (Ficha S/198/97).
Montevideo, 11 de abril de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26070 Jun 12- v Jun 26

DOROTEA DOLORES GAMBOA GALVAN, (Ficha S/322/97).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26332 Jun 16- v Jun 30

JULIA SALNITRO AICARDI, (Ficha S/338/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26441 Jun 16- v Jun 30

HECTOR LEON BORGES MARICHAL, (Ficha S/502/96).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26523 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

ALBERICO DUARTE y MARIA ESTHER CASTRILLON FIGUEROA, (Ficha S/372/96).
Montevideo, 20 de agosto de 1996.
Esc. Maris Rivoira Almenar de Rodríguez, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26665 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

ROSA TERESA PIANAZZA PEREZ, (Ficha S/300/97).
Montevideo, 19 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26727 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JULIO HEBER REZANO REZANO ó REZANO REZAMO, (Ficha S/314/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26877 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ELIAS ANTONIO MOHAMA ACCEI ó AQUIQUE, (Ficha S/306/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27039 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

OCTAVO TURNO

DORA BERTA FRASCHINI TOGNOLA DE ABELLA, (Ficha S/276/97).
Montevideo, 21 de mayo de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25695 Jun 11- v Jun 25

YOLANDA MYRTHA ETCHEVERRY LAZAGUE, (Ficha S/305/97).
Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjaunta.
01) $ 680,00 10/pub 25704 Jun 11- v Jun 25

GIORGIO ó JORGE FRANCO FARINA MAINARDI, (Ficha S/134/97).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26168 Jun 13- v Jun 27

JUSTO ROBERTO ALONSO LARRIBET, (Ficha S/302/97).
Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26284 Jun 16- v Jun 30

EDUARDO GEOFFREY o GEOFFREY EDUARDO FOLADORI ROSE, (Ficha S/256/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26486 Jun 16- v Jun 30

ADOLFO MORAS SAVINI, (Ficha S/155/97).
Montevideo, 2 de abril de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26887 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

CARMEN MASSERA, JUAN DI SIERVI, MARIA ESTELA DI SIERVI, JUAN MAURO, FELIPE SANTIAGO MAURO DI SIERVI, RAFAELA CARMELA DI SIERVI, JUAN LUCAS MAURO DI SIERVI Y TERESA ANTONIA SACCO BRUNO, (Ficha S/646/96).
Montevideo, 18 de abril de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27018 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

GLADYS YOLANDA MORALES GARRIDO, (Ficha S/318/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27047 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ELBIO RENÉ MANGGINI PALESE, (Ficha S/110/97).

Montevideo, 25 de febrero de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27074 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

JULIO DOMINGO APOLLONIA DEMASSI y ANA MARIA URGOITE RODRIGUEZ, (Ficha S/194/97).
Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27143 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

JUANA CELIA de la SANTA CRUZ ó De la SANTA CRUZ ABASCAL, (Ficha S/207/97).
Montevideo, 5 de mayo de 1997.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27146 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

NOVENO TURNO

PETRONA ELIDA del BUENO o PETRONA ELIDA del BUENO LEZAETA O PETRONA ELIDA del BUENO de PEREYRA, (Ficha S/291/97).
Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 670,00 10/pub 25702 Jun 11- v Jun 25

ADOLFO RICCHINI BELTRAN, (Ficha S/249/97).
Montevideo, 7 de mayo de 1997.
Orosman Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26019 Jun 12- v Jun 26

BENJAMIN SLONIMSKY JABLONOWSKY, (Ficha S/260/97).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26100 Jun 13- v Jun 27

LILIA MARIA TOSSI LACAVA, (Ficha S/276/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Orosman Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26101 Jun 13- v Jun 27

HILDA PERALTA RODRIGUEZ Y JULIA PERALTA RODRIGUEZ, (Ficha S/270/97).
Montevideo, 20 de mayo de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26329 Jun 16- v Jun 30

ANGELA ROMERO RODRIGUEZ Y MARIANO DIAS, (Ficha S/234/97).
Montevideo, 25 de abril de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26489 Jun 16- v Jun 30

ROSARIO FRANCISCA CRESPO MARTIN, (Ficha S/212/97).
Montevideo, 11 de abril de 1997.
Esc. Orosman Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26491 Jun 16- v Jun 30

CARLOS ALBERTO COSTANTINI LANDIVAR, (Ficha S/315/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26514 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

CATIS DINORA MAGALLANES CAMEJO, (Ficha S/467/96).
Montevideo, 2 de octubre de 1996.
Esc. Orosman Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26669 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

MARIA ESTHER MANCINI GALLO, (Ficha S/327/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26979 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MARIA FELISA CASTRO ALVAREZ, (Ficha S/325/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27040 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

RICARDO ALFREDO ORIQUE HERNANDEZ, (Ficha S/258/97).
Montevideo, 7 de mayo de 1997.
Orosman Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27041 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DECIMO TURNO

BLANCA ELIA REZOLA NAVARRO, (Ficha 146/97).
Montevideo, 31 de marzo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25883 Jun 11- v Jun 25

HERMINIA HORNOS U OLNOS, (Ficha 108/97).
Montevideo, 7 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25902 Jun 12- v Jun 26

RUBEN HEBER GONZALEZ PETRONE, (Ficha 267/97).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26014 Jun 12- v Jun 26

IRMA ELIZABETH o ELISABETH GARICOCHE GULLER, (Ficha 327/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26261 Jun 13- v Jun 27

OTTO MAXIMO VOLKMANN GLANDIEN, (Ficha 331/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26516 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

GRACIELA RENEE o RENEE GRACIELA MORATORIO GONZALEZ, (Ficha 176/97).
Montevideo, 9 de aDra. Helena Belonakis, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26855 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

EDUARDO MUÑIZ o MUNIZ GIL, (Ficha 317/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26875 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JULIO ARMANDO SPERONI VENER, (Ficha 326/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26913 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

IRMA ELIDA CAPPELLETTI LESCOUT, (Ficha 295/96).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27044 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

JORGE FRIEDMANN SIROTA, (Ficha 304/97).
Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27157 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DECIMOPRIMER TURNO

COLOSIMO SAMMARCO, UMILE, (Ficha A 251/97).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Dra. Zulma Nervi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25753 Jun 11- v Jun 25

ANNABELA RAQUEL RIMOLO, (Ficha A 245/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Dra. Zulma Nervi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26295 Jun 16- v Jun 30

LESCANO SERRA JUSTO JOSE, (Ficha A/338/97).
Montevideo, 13 de junio de 1997.
Dra. Zulma Nervi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26891 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

FRESCO CASULLO ELISA GLADYS, (Ficha A/287/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Dra. Zulma Nervi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27138 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

MOREIRA PEREZ JOAQUIN, (Ficha A/320/97).
Montevideo, 13 de junio de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27145 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

SORAIDA o ZORAIDA PIEDAD STABILE VIGNOLA, (Ficha A/257/97).

Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Dra. Zulma Nervi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27156 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DECIMOSEGUNDO TURNO

BEATRIZ HELENA o HELANA ROCA ANDREALO, (Ficha A/630/96).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25881 Jun 11- v Jun 25

HAIDEE CARLOTA RUBERT BRUZZO, (Ficha F/216/97).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26022 Jun 12- v Jun 26

MARIO JULIO PIEDRA CUEVA BARREIRO, (Ficha A/667/96).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26068 Jun 12- v Jun 26

HECTOR MILTON RIVERO PAEZ, (Ficha F/213/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26248 Jun 13- v Jun 27

HAYDEE CATALINA LUSSICH MARENCO, (Ficha F/156/97).
Montevideo, 5 de abril de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26375 Jun 16- v Jun 30

FRANCISCA ALEJANDRA GALLERO DUQUE, (Ficha F/256/97).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27221 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

HECTOR MARIO ARTECONA POGGI, (Ficha F/242/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27250 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

ANGEL PAOLINO LAPROVITERA, (Ficha F/288/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27251 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DECIMOTERCER TURNO

VITALINO SUAREZ UMPIERREZ, (Ficha 294/97).
Montevideo, 23 de mayo de 1997.
Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25899 Jun 12- v Jun 26

LORENZO o LOVRO DRMAC KVESIC, (Ficha 318/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26076 Jun 12- v Jun 26

AIDA TRABAZO POTENZA, (Ficha 119/97).
Montevideo, 5 de marzo de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26271 Jun 13- v Jun 27

NIEVES CORREA VIANA, (Ficha 316/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26518 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

VICENTE PERDOMO MACHIN o MATCHIN, (Ficha 363/96).
Montevideo, 19 de agosto de 1996.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26910 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MIGUEL HECTOR BATISTA CARREÑO, (Ficha 563/96).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26977 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DARIEN SIMON ARAUJO, (Ficha 306/97).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27019 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

CARLOS MOSCARDI RODRIGUEZ, (Ficha 304/97).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27045 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

PEDRO ANTONIO CROSTA JUBIN, (Ficha 331/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27140 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ANTONIO MARIA SILVEIRA REGAZZONI, (Ficha 206/97).
Montevideo, 14 de abril de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27246 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

MARTHA FABBIANI o MARTHA TERESA ROSA FABBIANI ROCCA, (Ficha 290/97).
Montevideo, 21 de mayo de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27267 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DECIMOCUARTO TURNO

EVELYN PICOVSKY KAPTUR, (Ficha S/292/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26021 Jun 12- v Jun 26

ISABEL RODRIGUEZ RODRIGUEZ, (Ficha S/303/97).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26071 Jun 12- v Jun 26

CARLOS VICTOR AZNAREZ VIDAURRE, (Ficha S/253/97).
Montevideo, 2 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26103 Jun 13- v Jun 27

MARIA ELENA ó MARIA GIMENEZ TOYOS, (Ficha S/300/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26134 Jun 13- v Jun 27

MARIA VIRGINIA SALDIAS GARBARINI de TASSANO, (Ficha S/301/97).
Montevideo, 23 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26250 Jun 13- v Jun 27

ITALO MARIO D'AMICO RICCI, (Ficha S/149/97).
Montevideo, 3 de abril de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26254 Jun 13- v Jun 27

EMMA COSTA LEMES, (Ficha S/315/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26966 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

CIROMILTO OLIVERA ó CIROMILTO OLIVERA LIMA Y BELLA ROSA MARTINEZ, (Ficha S/280/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27222 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

MARGARITA AGUERRONDO TALLAC, (Ficha S/295/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27355 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DECIMOQUINTO TURNO

ANIBAL RAUL BELTRAN o ANIBAL RAUL CURBELO BELTRAN, (Ficha A 339/97).

Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Esc. GRACIELA FERNANDEZ MORATORIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 680,00 10/pub 25701 Jun 11- v Jun 25

SERAFINA STILITA PERDOMO RODRIGUEZ, (Ficha A 354/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Esc. Juan A. da Misa Rial, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25884 Jun 11- v Jun 25

EUGENIO HECTOR PAGELLA PASTORINO, (Ficha A/345/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25979 Jun 12- v Jun 26

DELIA o DELIA HIPOLITA MONTINI BRUNO, (Ficha A 358/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Esc. Juan A. da Misa Rial, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26017 Jun 12- v Jun 26

RICARDO o RICARDO POLICARPO ZACHEO BUGNA Y MARIA ESTHER o ESTER FLORANS BONELLO, (Ficha A 479/96).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26294 Jun 16- v Jun 30

JUANA ELOISA HERMIDA DI LAURO, (Ficha A 278/97).
Montevideo, 9 de mayo de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26335 Jun 16- v Jun 30

ALFREDO LOPEZ VAZQUEZ, (Ficha A 350/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26854 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

MILKA YOLANDA RIBEIRO FERNANDEZ, (Ficha A/673/96).
Montevideo, 24 de diciembre de 1996.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27012 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

JULIA o JULIA JACINTA ESTEBAN o ESTEVAN BARBE, (Ficha A 327/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27048 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ERNESTO NELLY BASCONCELLOS, (Ficha A 336/97).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27137 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

JOSE ANGEL CANESSA CARBONE, (Ficha A 359/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27147 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ISMAEL JUAN ECHEVARRIA CARDOZO, (Ficha A 288/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27301 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

ESMERALDA CELESTE URGAL GALCERAN, (Ficha A 287/97).
Montevideo, 9 de mayo de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27368 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DECIMOSEXTO TURNO

ROSALIA GLORIA FERRERA COMPARE, (Ficha A 267/97).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Esc. GRACIELA FERNANDEZ MORATORIO, ACTUARIA ADJUNTA.
01) $ 680,00 10/pub 25706 Jun 11- v Jun 25

ERNESTO GONZALEZ REZA, (Ficha A 332/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25784 Jun 11- v Jun 25

ADA MASCARO KLINGER, (Ficha A 337/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Esc. Juan A. da Misa Rial, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26016 Jun 12- v Jun 26

DEMETRIA HERNANDEZ DE LEON, (Ficha A 288/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26336 Jun 16- v Jun 30

JULIETA OTILIA PRATS MAGARIÑOS, (Ficha A 232/97).
Montevideo, 28 de abril de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26379 Jun 16- v Jun 30

ANTRANIK MARGOSIAN TCHOLAKIAN o TCHLAKIAN y MARIA TCHOLAKIAN o CHOLAKIAN YSAKIAN o SAHAKIAN, (Ficha A 331/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26426 Jun 16- v Jun 30

ROMANA o ROMA BENTANCUR o BENTANCOR, (Ficha A 271/97).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26460 Jun 16- v Jun 30

MINDEL LICHTER SCHRAGER, (Ficha A 336/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Esc. Juan A da Misa Rial, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26705 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

DECIMOSEPTIMO TURNO

DOLORES LUCIA TATO ó TATO IGLESIAS de GIL y LYLIAM GIL TATO, (Ficha A/119/97).
Montevideo, 10 de abril de 1997.
Dra. Adela Saavedra, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25755 Jun 11- v Jun 25

NUBIA NELLY PIÑA SEGUESSA, (Ficha A/643/96).
Montevideo, 3 de febrero de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26018 Jun 12- v Jun 26

ISABEL MARGARITA PUIG RICCI, (Ficha A/248/97).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Dra. Adela Saavedra, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26262 Jun 13- v Jun 27

ANA MARIA FERREIRA GONZALEZ, (Ficha A/211/97).
Montevideo, 7 de mayo de 1997.
Dra. Adela Saavedra, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26293 Jun 16- v Jun 30

MARIA LUISA INTROINI GIORDANO, (Ficha A/249/96).
Montevideo, 17 de julio de 1996.
Esc. Susana González Landeira, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27144 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

MARIA ANGELICA PRESA y VICTOR HUGO GARRIDO PRESSA ó PRESA, (Ficha 262/97/A).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Dra. Adela Saavedra, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27248 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DECIMOCTAVO TURNO

YOLANDA ELENA PALACIO COMUNALE, (Ficha A/280/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25707 Jun 11- v Jun 25

MARIA ELENA GARCIA de AZA o ELAINE AZA, (Ficha A/242/97).
Montevideo, 23 de mayo de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25712 Jun 11- v Jun 25

FRANCISCO DORNELI NUÑEZ, (Ficha A/223/97).
Montevideo, 6 de mayo de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25859 Jun 11- v Jun 25

CARMEN MAIDANA, (Ficha A/225/97).
Montevideo, 6 de mayo de 1997.

Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25878 Jun 11- v Jun 25

CLARA LILIANA LATORRE TROTTA, (Ficha A/126/97).
Montevideo, 14 de marzo de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26057 Jun 12- v Jun 26

MARIA ELENA PIÑEYRO, (Ficha A/251/97).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26063 Jun 12- v Jun 26

ANTONIO SANTIAGO MILANO VOLPE, (Ficha A/283/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26376 Jun 16- v Jun 30

ELBIO RICCETTO HERNANDEZ, (Ficha A/238/97).
Montevideo, 14 de mayo de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26377 Jun 16- v Jun 30

DIONISIA ZUNILDA SALINAS, (Ficha A/224/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26430 Jun 16- v Jun 30

ERNESTO PIETRANTONI GARIBALDI, (Ficha A/274/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26507 Jun 16- v Jun 30

ARACELI MARIA AMELIA SOTO CUCULIC, (Ficha A/191/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26728 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

BEATRIZ ALICIA MARKARIAN, (Ficha A/263/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26896 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MIGUEL KUZMA O KUSMA WASKOW Y MARIA KLEBAN GERA, (Ficha A/680/96).
Montevideo, 18 de febrero de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26978 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MARIA ESTHER PEREIRA LACOSTA, (Ficha A/648/96).
Montevideo, 11 de diciembre de 1996.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27369 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DECIMONOVENO TURNO

HECTOR, JUAN CARLOS Y OROSMAN GUTIERREZ SEOANE, (Ficha A/109/97).
Montevideo, 4 de marzo de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26089 Jun 13- v Jun 27

MANUELA SOUTO ROMAY y NIEVES SOUTO ROMAY, (Ficha A/279/97).
Montevideo, 14 de mayo de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26249 Jun 13- v Jun 27

JULIO RODRIGUEZ CAMPOS, (Ficha A/212/97).
Montevideo, 14 de abril de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26591 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

DORA CELIA ERRO ILARRAZ y JOSE ENRIQUE BOADA ERRO, (Ficha A/299/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26664 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

VIGESIMO TURNO

ADEMAR ALBORNOZ GARCIA, (Ficha A/335/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26253 Jun 13- v Jun 27

CELIA ANGELA CALCAGNO ODDONE, (Ficha A/326/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26971 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

JUANA MANUELA o MARIA MANUELA GONZALEZ GONZALEZ, (Ficha A/590/96).
Montevideo, 26 de febrero de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27014 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

NELLY RENEE BAUBETA ALBERTI, (Ficha A/327/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27141 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

VIGESIMOPRIMER TURNO

FRANCISCO GRAVINA DA SILVEIRA, (Ficha S/164/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26069 Jun 12- v Jun 26

JUANA HERNANDEZ MORANDIN, (Ficha S/239/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26265 Jun 13- v Jun 27

JUANA ASUNCION DIAZ CLAVIJO, (Ficha S 322/96).
Montevideo, 8 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Act. Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26333 Jun 16- v Jun 30

JAIME ESCANDELL ESCANDELL, (Ficha S 460/96).
Montevideo, 8 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Act. Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26334 Jun 16- v Jun 30

PEDRO ARTURO GERMINO PETROCELLI, (Ficha S 284/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Act. Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26374 Jun 16- v Jun 30

JOSE LUIS LABRAGA CASTRO, (Ficha S 285/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26817 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ELVIRA GONZALEZ COSTA DE AGOSTO Y HELEAZAR JOSE AGOSTO MERKLEN, (Ficha S 205/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26876 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

MARIA VICTORINA ROUILLER o ROUILLIER o ROVILLER BEFIGUER o BEFIGNER, (Ficha S 305/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26893 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

JOSE PASTORCZYK SAWICA O SAWICKA, (Ficha S 606/96).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26897 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

EMILIO PABLO MINETTI URBANO, (Ficha S/177/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26980 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

VIGESIMOSEGUNDO TURNO

JUAN ANTONIO TAPIA GARCIA Y MARIA DEL CARMEN MONTAÑEZ O MONTAÑES TURIAS, (Ficha S 282/97).
Montevideo, 22 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25711 Jun 11- v Jun 25

OLINDA LUISA LOVISOLO, (Ficha S 238/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25886 Jun 11- v Jun 25

ALFONSO HECTOR CARLEO MACHADO, (Ficha S 244/97).

Montevideo, 22 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25898 Jun 12- v Jun 26

VENANCIO TURQUI Y MARIA FELICIA MOREIRA DE TURQUI, (Ficha S 50/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26064 Jun 12- v Jun 26

JACINTO HUMBERTO NOROYA CABRERA, (Ficha S 267/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26427 Jun 16- v Jun 30

EDGAR ARGENTINO DUMON TOURON, (Ficha S 310/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26428 Jun 16- v Jun 30

LILA BLANCA HARRETCHE o LILA BLANCA HARRETCHE DE ARGUL y GASPAR MARIO ARGUL o GASPAR MARIO ANTONIO ARGUL GONZALEZ, (Ficha S 284/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26429 Jun 16- v Jun 30

MARIA ESTHER LAURINO DEL BONO DE MANTERO Y FERNANDO GUALBERTO MANTERO LAURINO, (Ficha S 316/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26466 Jun 16- v Jun 30

ARTURO FRANCISCO CHIRICO PEREYRA, (Ficha S 242/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26690 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

DEOLINDO ONOFRE BIA BATISTA, (Ficha S 307/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26889 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

ZAPICAN REGULES DA COSTA, (Ficha S 331/97).
Montevideo, 12 de junio de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26911 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

OMAR MORIXE BRUNASSO, (Ficha S 290/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27042 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

MARIA EUTERPE LARRIMBE DIWYAK, (Ficha S 321/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27046 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

IVAN BERNARDO ZUNIN, (Ficha S/211/92).
Montevideo, 28 de mayo de 1992.
Esc. Gloria Corrales Goñi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27349 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

ROSA ELSA LUONGO QUAGLIATA, (Ficha S 252/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27350 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

MANUEL GIGIREY FERNANDEZ, (Ficha S/373/96).
Montevideo, 26 de agosto de 1996.
Esc. Susana Berger, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27351 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

VIGESIMOTERCER TURNO

DELIA MICHELENA DE BOGGIA, (Ficha S/195/97).
Montevideo, 14 de abril de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25879 Jun 11- v Jun 25

HECTOR ALBERTO BORDONI NIEVES, (Ficha 318/97/S).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26067 Jun 12- v Jun 26

ELIDA DORNELLES DA SILVA, (Ficha S/170/97).
Montevideo, 7 de abril de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26264 Jun 13- v Jun 27

EDMUNDO ORLANDO CARLOS D'URSI DEMARCO.
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26528 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

a) EDUARDO ALBERTO RODRIGUEZ FERRARI, b) MARTA CELINA GARCIA BRUCHOU y c) MARIO AGUSTIN RODRIGUEZ GARCIA, (Ficha S/286/87).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26724 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

WALTER MAGDALENO ALVEZ, (Ficha S/561/95).
Montevideo, 7 de abril de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26726 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

LUCIA BUCCINI O BUCCINO O BUCCINE LUCIANO de MOLINARI Y APOLO AGUSTIN MOLINARI BUCCINO O BUCCINI O BUCCINE, (Ficha S/288/93).
Montevideo, 17 de agosto de 1993.
Ivonne Baldomir, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26972 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

VIGESIMOCUARTO TURNO

DIOLINDA o DEOLINDA o LEONIDA TEODORA SILVA y MARIO FRANCISCO PIEDRABUENA MUNIZ Ficha S/203/97).
Montevideo, 07 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25786 Jun 11- v Jun 25

SILVIO LUCIO CARUSO COLANTUONO o COLANTUANO, (Ficha S/216/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25901 Jun 12- v Jun 26

SILVIO LUCIO CARUSO COLANTUONO o COLANTUANO, (Ficha S/213/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25901 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

ROMAN ESTEBAN LEMA OTEN u OTEL u OTEU, (Ficha 305/97/S).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25990 Jun 12- v Jun 26

JULIO ALBERTO LABRUNA CANABAL, (Ficha S/312/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26246 Jun 13- v Jun 27

PEDRO RAMON O RAMON PEDRO CORE ARGENTA, (Ficha 308/97/s).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26328 Jun 16- v Jun 30

TORCUATO CARLOS MARIA SANCHEZ MIMBACAS, (Ficha S/259/97).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26443 Jun 16- v Jun 30

ABEL ARZUAGA RODRIGUEZ, (Ficha 269/97/S).
Montevideo, 20 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26517 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

BLANCA ROSA TORRES DIAZ, (Ficha 309/97/S).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.

Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26670 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

FELICIA BLANCA MAINE DAMIANO ó DAMANO, (Ficha 298/97/S).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27220 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

AGUSTIN DONATO GIMENEZ DELGADO, (Ficha S/179/97).
Montevideo, 14 de abril de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27249 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

CELIA AMEZAGA ALVAREZ, (Ficha 275/97/S).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27268 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

VICTORIO MIGUEL RODRIGUEZ MEDICCI, (Ficha 293/97/s).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves De Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27370 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

VIGESIMOQUINTO TURNO

MARIA MIREYA RODRIGUEZ GONZALEZ, (Ficha 269/97/S).
Montevideo, 9 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25856 Jun 11- v Jun 25

JULIO CESAR PENABADE ALVES, (Ficha 309/97/S).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26527 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

ALIDA ROSA CHIRICO PEREYRA, (Ficha 251/97/S).
Montevideo, 05 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26689 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

ROMUALDA JUANA GONZALEZ CEDRES, (Ficha 275/97/S).
Montevideo, 23 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26860 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUAN BAUTISTA RAYMONDO RAYMONDO, (Ficha 272/97/S).
Montevideo, 14 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26888 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

ROBERTO PEREIRA o PEREYRA PEREIRA, (Ficha 304/97/S).
Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26892 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

CARLOS JULIO BARBOZA RODRIGUEZ, (Ficha 319/97/S).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26894 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

WALTER GREGORIO DELGADO ZASPE, (Ficha S/644/96/S).
Montevideo, 5 de febrero de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26975 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MAGDALENA VIZCAY ERRO, (Ficha 325/97/S).
Montevideo, 12 de junio de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27378 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

VIGESIMOSEXTO TURNO

FELIX ARROQUI BONIFAZ, (Ficha 295/97/S).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25705 Jun 11- v Jun 25

ANGEL FORTUNATO CARDINALE DELLEPIANE y MARIA EUFEMIA MOROTTI GUERRA, (Ficha 274/97/S).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25882 Jun 11- v Jun 25

MANUELA ENA VECINO MANCEBO, (Ficha 275/97/S).
Montevideo, 23 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26086 Jun 13- v Jun 27

ANTONIO MEZZERRA FIRPO, (Ficha 237/97/S).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26107 Jun 13- v Jun 27

LUIS HUMBERTO o UMBERTO HEINS RADRIZZANI, (Ficha 222/97/S).
Montevideo, 7 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26330 Jun 16- v Jun 30

MANUEL REY DEL RIO, (Ficha 306/97/S).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26515 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

JUAN DEL PRADO PEREZ MORENO Y ELISA SALSAMENDI DE PEREZ, (Ficha 287/97/S).
Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26989 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

ESTELA MARTINA MADRUGA, (Ficha S/129/96).
Se deja constancia que esta sucesión goza del beneficio de la auxiliatoria de pobreza.
Montevideo, 2 de octubre de 1996.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) (Cta. Cte.) 10/pub 72629 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

VIGESIMOSEPTIMO TURNO

MARIA KRUZLICS GALIGER, (Ficha S/202/97).
Montevideo, 22 de abril de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25700 Jun 11- v Jun 25

MARIA DEL CARMEN ROBATTO GARCIA, (Ficha S/260/97).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26075 Jun 12- v Jun 26

JOSE MARIA VALES DIAZ, (Ficha S/309/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26091 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ANA MARIA RECOBA ZELKO, (Ficha S/304/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26099 Jun 13- v Jun 27

SUSANA MERCEDES BREUER PEREZ DEL CERRO Y CAROLINA PEREZ DEL CERRO, (Ficha S/307/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26135 Jun 13- v Jun 27

CARLOS RICARDO CARNELLI HORNE, (Ficha S/236/97).
Montevideo, 7 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26668 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

CARMEN BROQUETAS CASANOVAS, (Ficha S/291/97).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26852 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

EDUARDA ROSA MANFREDI BODRITO, (Ficha S/319/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26895 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

ELISA FLORIANA PEREIRA RODRIGUEZ, (Ficha S/320/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27345 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DOMINGO ANTONIO TADDEY DELFORNO o DEL FORNO, (Ficha S/254/97).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27347 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

SEGUNDO ALONSO GARCIA, (Ficha S/281/97).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27379 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

VIGESIMOCTAVO TURNO

FLORENTINO ANTONIO CASTRO, (Ficha S/491/93).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25754 Jun 11- v Jun 25

MIRTHA DOLORES VIDAL GARCIA, (Ficha S/279/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25858 Jun 11- v Jun 25

ODITH ALVES DE RUSSO o ALVES RUBIM Y FULGENCIO LUIS RUSSO MANCUSO, (Ficha S/234/97).
Montevideo, 22 de abril de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25995 Jun 12- v Jun 26

DAVID HORACIO PEREZ NUÑEZ, (Ficha S/347/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26286 Jun 16- v Jun 30

PEDRO REGUEIRO FARIÑA Y SUSANA MARTINEZ GARCIA O SUSANA FILOMENA MARTINEZ GARCIA, (Ficha S/342/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26297 Jun 16- v Jun 30

FELIPE RODRIGUEZ TORTEROLO, (Ficha S/285/97).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26494 Jun 16- v Jun 30

DANIEL GUILLERMO GUILLEÑEA FALAGIAN, (Ficha S/319/97).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26551 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

HUGO FLORENCIO ABELLA SILVEIRA Y SARA PEREYRA PEDRAITA, (Ficha S/652/96).
Montevideo, 8 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26667 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

HOMERO CELYMAR REY CAMBIASSO, (Ficha S/331/97).
Montevideo, 13 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26729 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JOSE ANTONIO o GIUSEPPE ANTONIO GAITO PEPE, TERESA SCARPELLI LOGIURATO y TERESA GAITO SCARPELLI, (Ficha S/312/97).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26731 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ANTONIO FLORISMAN SILVA CORREA, (Ficha S/239/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26810 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUAN CARLOS ALCOBA SOSA, (Ficha S/325/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27356 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

IGNACIA GOMEZ GOMEZ, (Ficha S/544/96).
SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.
Montevideo, 24 de abril de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) (Cta. Cte.) 10/pub 72523 Jun 12- v Jun 26

VIGESIMONOVENO TURNO

MANUEL BASILIO GOYEN ARREDONDO, (Ficha S/379/96).
Montevideo, 5 de agosto de 1996.
Esc. María del Carmen Gandara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26886 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

JUZGADO LETRADO

DE CUARTO TURNO

MARTINEZ SILVEIRA, LUIS CALIXTO, (Ficha 324/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26856 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUANA MARIA BUFFONI, (ficha A 331/97).
Montevideo, 12 de junio de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26890 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DE DECIMONOVENO TURNO

EMA ESTHER RODRIGUEZ VALENZUELA, (Ficha A/321/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25857 Jun 11- v Jun 25

DIONISIO ESTEBAN, PEREIRA FONSECA, (Ficha A/143/97)
Montevideo, 14 de Marzo de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26074 Jun 12- v Jun 26

ALBERTO, DOMINGUEZ PEREZ, (Ficha A/509/96).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26440 Jun 16- v Jun 30

ISABEL JUANA DIBARRART ó DIBARRAT PELUFO, (Ficha A/326/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26660 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

STEFANIE ó ESTEFANIA MANIERKA de ORMAN, (Ficha A/345/97).
Montevideo, 13 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26914 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

LUIS SLONIMCZYK BURSTEJN ó LAZARO SLONIMCZYK BURSTEJN, (Ficha A/214/97).
Montevideo, 19 de mayo de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27216 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DE VIGESIMO TURNO

BLANCA ROSA CELIO BORIOLI, (Ficha A/329/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25785 Jun 11- v Jun 25

JOSE MARIA DOMINGUEZ GARCIA, (Ficha A/594/96).

Montevideo, 25 de noviembre de 1996.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26858 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

TEODORINA RUFINA ABILLEIRA SANTOS, (Ficha A/266/97).
Montevideo, 9 de mayo de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27013 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MARIA IVANA, CAPURRO CASTELLS, (Ficha A/338/97).
Montevideo, 13 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27060 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

JUAN CIARDELLA NESE y MARIA SCARPA GROMPONE ó GROMBONE, (Ficha A/348/97).
Montevideo, 12 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27061 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

(Ley 16.044 Arts. 3o. y 4o.)
Los señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, han dispuesto la apertura de las sucesiones que se enuncian seguidamente y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demas interesados en ellas para que, dentro del término de treinta días, comparezcan a deducir en forma sus derecho en la sede correspondiente

ARTIGAS

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SEGUNDO TURNO

MARTINEZ DE LOS SANTOS JOSE LUIS, (Ficha B/224/94).
Artigas, 1 de febrero de 1995.
Ana T. Camara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25991 Jun 12- v Jun 26

LUIS ALBERTO TAMBUCHO, (Ficha B. 60/97).
Artigas, 9 de mayo de 1997.
Esc. Mabel María Guido Pesce, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26081 Jun 12- v Jun 26

MARIA ANTONIA LUISA BOTTA TONNA DE DE VARGAS, (Ficha B.47 97).
Artigas, 23 de mayo de 1997.
Ana T. Camara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26391 Jun 16- v Jun 30

AMANDIO SOUTO MARIN, (Ficha B.72.97).
Artigas, 6 de junio de 1997.
Ana T. Camara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26795 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE BELLA UNION

DOMINGO ADOLFO DA ROSA CATTANEO, (Ficha B 21/97).
Bella Unión, 26 de mayo de 1997.
Esc. Juan M. Sarasua, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26469 Jun 16- v Jun 30

IRINEO SARASUA y ELIDA BARROS o DE BARROS MESINGUER (Ficha "B" Nº 17/97).
Bella Unión, 6 de mayo de 1997.
Esc. Juan M. Sarasua, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26740 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

LEONOR CONSIGLIO de ABELLEIRA, (Ficha "B" Nº 15/97).
Bella Unión, 24 de abril de 1997.
Esc. Juan M. Sarasua, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26796 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

LUIS RAUL SALVARREDI, (Ficha B 24/97).
Bella Unión, 11 de junio de 1997.
Juan M. Sarasua, Escribano Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27117 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

LIVORIO RIVERO o LIVORIO MORALES. Tramita con Auxiliatoria de Pobreza.
Bella Unión, 9 de abril de 1997.
Esc. Paolo J. Somacal Correa, Actuario Adjunto.
01) (Cta. Cte.) 10/pub 72595 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

NERY MANUEL DIAZ RAMOS, (Ficha B/84/96).
Tramita con auxiliatoria de Pobreza.
Bella Unión, 23 de abril de 1997. Esc. Juan M. Sarasua, Actuario.
01) (Cta. Cte.) 10/pub 72596 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUZGADO LETRADO DE SEGUNDO TURNO

IVONIR ROGGIA CANTERELLI (Ficha B/64/97).
Artigas, 8 de mayo de 1997.
Ana T. Camara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25617 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MARIA CAPO NETTO o NIETO. (Ficha B/63/97).
Artigas, 14 de mayo de 1997.
Ana T. Camara, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26794 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA SEGUNDO TURNO

HEBER MOIZO RICCI o RICI, (Ficha V 58/1997).
Canelones, 28 de mayo de 1997.
Ana M. Bruno Pollero, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25678 Jun 11- v Jun 25

WALTER FERMIN DEMARCHI BAIGORRIA o DE MARCHI BAIGORRIA, (Ficha V 50/1997).
Canelones, 28 de mayo de 1997.
Esc. Verónica Lamela Santurio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25679 Jun 11- v Jun 25

LUCIA PEREZ MARTINEZ, (Ficha V 23/1997).
Canelones, 8 de abril de 1997.
Esc. Verónica Lamela Santurio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25680 Jun 11- v Jun 25

FERNANDO MOSS LARRE o LANE, (Ficha V 29/1997).
Canelones, 9 de abril de 1997.
Esc. Verónica Lamela Santurio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25687 Jun 11- v Jun 25

JOSE FELICIANO REINALDI MAGLIA, (Ficha V 52/1997).
Canelones, 8 de mayo de 1997.
Esc. Verónica Lamela Santurio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25688 Jun 11- v Jun 25

LUIS ALBERTO GOMEZ FERRANDO (Ficha V 6/1997).
Canelones, 12 de marzo de 1997.
Esc. Verónica Lamela Santurio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25853 Jun 11- v Jun 25

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAS PIEDRAS

TERCER TURNO

ENRIQUE ALEJO BENENATI CHRISTIE, (Ficha 233/97).
Las Piedras, 20 de mayo de 1997.
Esc. Blanca Casanova Loreto, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25681 Jun 11- v Jun 25

JOSEFA MABEL GOMEZ PARODI, (Ficha 260/97).
Las Piedras, 16 de mayo de 1997.
Esc. Blanca Casanova Loreto, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26472 Jun 16- v Jun 30

ODOROSINO RIVERO CASANUEVA, (Ficha 184/97).
Las Piedras, 16 de mayo de 1997.
Esc. Blanca Casanova Loreto, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26474 Jun 16- v Jun 30

CARMEN LORIENTE MOREIRA, (Ficha 735/93/B).
Las Piedras, 7 de mayo de 1997.
Dra. Graciela Lorda, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26475 Jun 16- v Jun 30

OSCAR EUGENIO DIAZ PILONE o PILARE, (Ficha 248/97).
Las Piedras, 16 de mayo de 1997.
Esc. Blanca Casanova Loreto, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26477 Jun 16- v Jun 30

MARIA MARTA IBARGOYEN ARTOLA Y MARIA CELIA IBARGOYEN ARTOLA, (Ficha 65/97).
Las Piedras, 30 de mayo de 1997.
Esc. Ana Solimano, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26478 Jun 16- v Jun 30

OLGA BANCHERO RAGAZZO de DE LEON, (Ficha 206/97).
Las Piedras, 16 de mayo de 1997.
Esc. Blanca Casanova Loreto, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27177 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

CUARTO TURNO

MARCELO ELIBERTO BUDES ROBERTI, (Ficha 283/97).
Las Piedras, 29 de mayo de 1997.
Esc. Ana G. Solimano Gori, Actuaria Adjunta.

01) $ 680,00 10/pub 26473 Jun 16- v Jun 30

MARIA MAGDALENA SANTURIO ANDUEZA, (Ficha 836/96).
Las Piedras, 24 de diciembre de 1996.
Dra. Graciela Lorda, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26476 Jun 16- v Jun 30

WASHINGTON NEVEL BELORA FORLI, (Ficha 204/97).
Las Piedras, 28 de abril de 1997.
Esc. Blanca Casanova Loreto, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26999 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

ALTAMIRA BENTANCOR O BENTANCUR O BETANCOR O BITANCORT O BITENCOR FERNANDEZ DE FERREIRA, (Ficha 248/97).
Las Piedras, 13 de mayo de 1997.
Esc. Blanca Casanova Loreto, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27000 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PANDO
TERCER TURNO

JUANA NATIVIDAD O NATIVIDAD JUANA FALERO PERILO, (Ficha 695/A/1997).
Pando, 27 de mayo de 1997.
Esc. Federica Shaw, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26834 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

HELIODORO LINARES DE LEON, (Ficha 703/A/1997).
Pando, 27 de mayo de 1997.
Esc. Federica Shaw, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26837 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JOSE ABBA BELLO, (Ficha 715/A/1997).
Pando, 29 de mayo de 1997.
Esc. Albana Díaz, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26838 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

CUARTO TURNO

MARIA MERCEDES OTERO COSTA, (Ficha 782/A/1997).
Pando, 28 de mayo de 1997.
Esc. Federica Shaw, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26835 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUAN PEDRO BRIANO GARCIA, (Ficha 810/A/1997).
Pando, 28 de mayo de 1997.
Esc. Federica Shaw, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26836 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

HAYDEE FERNANDEZ ACENSO y JOSE MARIA GARCIA RUBIDO, (Ficha 804-bis/A/1997).
Pando, 28 de mayo de 1997.
Esc. Federica Shaw, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26840 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

BLANCA ASUNCION MALVARES, (Ficha 736/A/1997).
Pando, 21 de mayo de 1997.
Esc. Federica Shaw, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26841 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

CERRO LARGO
JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA
DE TERCER TURNO

WALTER NEY PAZ PALOMINO, (Ficha 76/97).
Melo, 27 de mayo de 1997.
Esc. Fernando Torres Brayer, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26036 Jun 12- v Jun 26

COLONIA
JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA
SEGUNDO TURNO

VILLANUEVA VARGAS, MARTIN ALFRED O, (Ficha B/52/1997).
Colonia, 4 de junio de 1997.
Esc. Julio Umpiérrez, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25792 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ROSTAGNOL, ILDA LUISA, (Ficha B/53/1997).
Colonia, 5 de junio de 1997.
Esc. Julio Umpiérrez, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26153 Jun 13- v Jun 27

ETCHECOPAR MIGNONE, OSCAR SANTIAGO, (Ficha B/40/1997).
Colonia, 16 de mayo de 1997.
Esc. Julio Umpiérrez, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26154 Jun 13- v Jun 27

DIETSCHI ERNST, FERNANDO CLAUDIO, (Ficha B/56/1997).
Colonia, 6 de junio de 1997.
Esc. Julio Umpiérrez, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub. 26423 Jun 16- v Jun 30

FURGIUELE CARDENAS PEDRO EZEQUIEL, (Ficha B/54/1997).
Colonia, 6 de junio de 1997.
Julio Umpiérrez, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26424 Jun 16- v Jun 30

JUZGADO LETRADO DE CARMELO
DE SEGUNDO TURNO

HAYDEE CANDIDA BONFIGLIO MARCONI, (Ficha 127/B/97).
Carmelo, 20 de mayo de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25923 Jun 12- v Jun 26

NILDA RAMONA GONZALEZ MENDOZA, (Ficha 36/B/97).
Carmelo, 11 de marzo de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25924 Jun 12- v Jun 26

JOSE HUMBERTO RUELLA BALBUENA, (Ficha 25/B/97).
Carmelo, 5 de marzo de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25925 Jun 12- v Jun 26

LUIS ALVEAR BANCHERO BARIZONI Y MARIA DEL CARMEN BANCHERO BORRE, (Ficha 223/B/93).
Carmelo, 17 de abril de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 25927 Jun 12- v Jun 26

JUAN CARLOS WINKEL O VINQUEL O VINKEL O BINQUEL CHIPULINI O CHIPULLINI O CHIPOLLINI O CHIPPOLLINI Y DE MARIA JOSEFA O MARIA JOSEFA BENITA GRASSO FERRETA O FERRETI (Ficha 88/B/97).
Carmelo, 23 de abril de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 850,00 10/pub 26571 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

LORENZO ATILIO BAEZ CARRIZO (Ficha 146/B/97)
Carmelo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26572 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

INES MARIA CENTANARO CICERI (Ficha 153/B/97)
Carmelo, 2 de junio de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26573 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

JUAN LORENZO BANCHERO BARALE (Ficha 142/B/97)

Carmelo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27271 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

CRISTINA EMA NOAIN AVELINO, (Ficha 149/B/97)
Carmelo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27272 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CARMELO

DE SEGUNDO TURNO

ELIAS VITAL TOLOSA ROVERSELLI, (Ficha 70/B/92).
Carmelo, 8 de abril de 1992.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27270 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

JUZGADO LETRADO DE ROSARIO

DE SEGUNDO TURNO

ENRIQUE ESTEBAN REISCH BLUM, (Fa."B" Nº 72/97)
Rosario, 24 de abril de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26148 Jun 13- v Jun 27

FELICIA ANTONIA MOGLIA COSTA, (Fa. "B" Nº 70/97)
Rosario, 24 de abril de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26149 Jun 13- v Jun 27

IGNACIO CARABALLO HERNANDEZ y PETRONA JUANA HERNANDEZ DUARTE. (Fa. "B" Nº 69/97)
Rosario, 24 de abril de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26150 Jun 13- v Jun 27

MARIA ROSA MARFURT CELIO, (Ficha "B" 103/97).
Rosario, 19 de mayo de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26384 Jun 16- v Jun 30

RAMON ANTONIO BORTOLI DABECHIELE o DALCHIELE o DALCIELE o DALCHIELI Y JUANA MARIA NICOLA SHEEHAN o SHECHAN o SCHEAN DE BORTOLI, (Ficha "B" Nº 59/97)
Rosario, 24 de abril de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26385 Jun 16- v Jun 30

EDUARDO ROBERTO de los SANTOS, (Ficha "B" Nº 88/97)
Rosario, 29 de mayo de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26386 Jun 16- v Jun 30

MARIA JORGELINA DURAN PANZARDI, (Ficha "B" Nº 106/96)
Rosario, 30 de mayo de 1996.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26387 Jun 16- v Jun 30

DOMINGO MOREIRA Y EUGENIA LOPEZ, (Ficha "B" Nº 109/97).
Rosario, 29 de mayo de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26512 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

JUAN CARLOS AGUIRRE BADELL Y CARLOS MARIA AGUIRRE DURE (Ficha "B" Nº 54/97).
Rosario, 15 de abril de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26550 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

FLORISMAN SIXTO VIERA PINO, (Ficha B 71/97).
Rosario, 24 de abril de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27050 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

EVVALD ALEJO ZIEGLER EUGSTER, (Ficha B 68/97).
Rosario, 24 de abril de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27051 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ESTANISLADA TEODORA MEDEROS MESA (Ficha B 118/97).
Rosario, 29 de mayo de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27052 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

MARIA RITA CARBAJAL ORGOROSO, (Ficha B 121/97).
Rosario, 29 de mayo de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27053 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

JULIO MAURIN RICCA, (Ficha B 128/97).
Rosario, 2 de junio de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27054 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DURAZNO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

AMERICO AGÜERO o AGÜERO HORNOS, (Ficha B 104/97).
Durazno, 3 de junio de 1997.
Esc. Ma. Virginia Dell'Oca Moreira, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26125 Jun 13- v Jun 27

SONNIA MARIA ITTE GONZALEZ, (Ficha B 114/97).
Durazno, 6 de junio de 1997.
Esc. Ma. Virginia Dell'Oca Moreira, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27023 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ELBIO CARRIZO, (Ficha B 82/97).
Publicación gratuita. Ley 13209.
Durazno, 13 de mayo de 1997.
Esc. Zully Etcheverry Delfino, Actuaria Adjunta.
01) (Cta. Cte.) 10/pub 72626 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUZGADO LETRADO

DE SEGUNDO TURNO

ISIDORO TIBURCIO JEREZ o GEREZ RUIZ DIAZ, (Ficha B 250/993).
Durazno, 22 de octubre de 1993.
Esc. María Eugenia Noni, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26863 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

DE TERCER TURNO

GUMERSINDO LAGAZETA BARRERA, (Ficha B 133/97).
Durazno, mayo 29 de 1997.
Esc. Zully Etcheverry Delfino, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26831 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

EUSTAQUIO PURO BARCELONA MONZON y FRANCISCA ACEVEDO CUEBAS, (Ficha B 111/97).
Durazno, Mayo 28 de 1997.
Esc. Zully Etcheverry Delfino, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26862 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

LUIS GINÉS ZAPATA, (Ficha B 129/97).
Durazno, Junio 2 de 1sc. Zully Etcheverry Delfino, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27205 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

FLORES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE SEGUNDO TURNO

LUISA LLANES BALCON.
Trinidad, junio 2 de 1997.
Justo R. Ortiz Viña, Actuario.
01) (Cta. Cte.) 10/pub 72559 Jun 16- v Jun 30

JUZGADO LETRADO

DE SEGUNDO TURNO

ELBA o ELVA DORA GABRIEL SORENSEN de CONSTANTIN, (Ficha "B" Nº 45/97.
Trinidad, 15 de Mayo de 1997.
Justo R. Ortiz Viña, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26343 Jun 16- v Jun 30

DONATO SILVINO CABRERA DE LEON, (Ficha "B" Nº 46/97)
Trinidad, 15 de mayo de 1997.
Justo R. Ortiz Viña, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26344 Jun 16- v Jun 30

FLORIDA

JUZGADO LETRADO

DE SEGUNDO TURNO

ANTONIO LLEO JAIME, (Ficha B.157/1997)
Florida, 29 de mayo de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26308 Jun 16- v Jun 30

FAUSTINA JOSEFINA MONTES DE OCA MORALES, (Ficha B.116/1997)
Florida, 21 de mayo de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26309 Jun 16- v Jun 30

DE TERCER TURNO

BLANCA IRIS FERREYRA Y CARMELO SCOCOZZA FRANCO, (Ficha B-108-1997).
Florida, 21 de abril de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26305 Jun 16- v Jun 30

JUANA ISIDORA BOYRIE MONCE, (Ficha B.20/1997)
Florida, 21 de mayo de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26306 Jun 16- v Jun 30

ENRIQUE ASUNCION IRURETA Y FELICIA O FELICIANA RENEE PAZ, (ficha B-122-1997).
Florida, 24 de abril de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, ACTUARIO ADJUNTO.
01) $ 680,00 10/pub 26307 Jun 16- v Jun 30

ARTEMIO FELIPE RIOS, (Ficha No. B-101-1997).
Florida, 21 de abril de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26557 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

MARIA ALEJANDRA COLINA, (Ficha B.166/1997).
Florida, 21 de mayo de 19.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26558 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

WILLIAM JESUS CASCO SCHIAVONI, (Ficha B.192/97).
Florida, 9 de junio de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27024 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

HILARIO SEGREDO MONTELONGO, (Ficha B-109-1997).
Florida, 21 de abril de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27025 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ROGELIO LARROSA DIAZ, MARIA SILVA, (Ficha B.170/1997).
Florida, 30 de mayo de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27026 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

EMA CARLOTA BERTALMIO, (Ficha B-173-1997).
Florida, 9 de mayo de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27027 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

LUIS CONO DI MAYO RUIZ, (Ficha B-474-1996).
Florida, 19 de diciembre de 1996.
Teresita Etcheverry de Taranto, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27299 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

CUASIMODO NICOLAS RAMON TEJERA CONSUL, (Ficha No. B-435-1996).
El presente edicto se encuentra auxiliado de pobreza de acuerdo a la ley del 20 de abril de 1955.
Florida, 27 de noviembre de 1996.
Teresita ETCHEVERRY de TARANTO, Actuaria.
01) (Cta. Cte.) 10/pub 72579 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

FERMINA AMELIA PEREZ GUTIERREZ, (Ficha B-460-96).
Se hace saber que la compareciente se encuentra auxiliada de pobreza de acuerdo a la ley del 20 de abril de 1955.-
Florida, 5 de febrero de 1996.
Nelson Musto Dodera, Actuario Adjunto.
01) (Cta. Cte.) 10/pub 72649 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

LAVALLEJA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

MARTA O MARTHA IRMA VILLALBA PRIOR, (Ficha B/96/97).
Minas, 16 de mayo de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25912 Jun 12- v Jun 26

OSCAR AMABILIO MARTELO GIRALDI, (Ficha B/126/97).
Minas, 2 de junio de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25913 Jun 12- v Jun 26

MARIA MERCEDES ROQUERO PENNINO o PENINO (TESTAMENTARIA), (Ficha B/110/97).
Minas, 16 de mayo de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25914 Jun 12- v Jun 26

GENOVEVA PEREZ DE CORNELLI, (Ficha B/121/97).
Minas, 29 de mayo de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25915 Jun 12- v Jun 26

ALBA VIOLETA MAZZONI SOLARI, (Ficha B/98/97).
Minas, 16 de mayo de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25916 Jun 12- v Jun 26

JUAN CARLOS DIAZ CACERES, (Ficha B/95/97).
Minas, 16 de mayo de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25917 Jun 12- v Jun 26

MARIA AMELIA MURUA, (Ficha B/102/97).
Minas, 16 de mayo de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26899 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

CORINA DEL PUERTO, (Ficha B/86/97).
Minas, 6 de mayo de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26900 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

LEONIDAS ASUNCION SANTOS BARRETO, (Ficha B/104/97).
Minas, 22 de mayo de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26901 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

FRUCTUOSO ISIDORO ARIAS CORRALES Y MARIA MACHADO NUÑEZ, (Ficha B/127/97).
Minas, 2 de junio de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26902 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

OLGA AMIRA SANTOS ZINOLA e IRENE JOSE MARIA MANRIQUE FARIÑA, (Ficha B/135/97).
Minas, 6 de junio de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26903 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

HUGO COLLERATI o COLERATTI SPOCCI, (Ficha B/120/97).
Minas, 29 de mayo de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26904 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

IVAN OREL TOLOSA BERTOCHI o BERTOCCHI, (Ficha B/122/97).
Minas, 30 de mayo de 1997.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26905 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

GREGORIO PEREIRA CABRERA, (Ficha 675/97).
Maldonado, 30 de mayo de 1997.
Dra. María Fernanda Vega Berro, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 23845 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

RICARDO WALTER PEREYRA POZZI, (Ficha 609/97).
Maldonado, 30 de mayo de 1997.
Dra. María Fernanda Vega Berro, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26207 Jun 13- v Jun 27

SERVANDO DUTRA GUADALUPE, (Ficha 569/97).
Maldonado, 15 de mayo de 1997.
Dra. Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26213 Jun 13- v Jun 27

APOLINARIO CABRERA YORDI, (Ficha 677/97).
Maldonado, 30 de mayo de 1997.
Dra. María Fernanda Vega Berro, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26219 Jun 13- v Jun 27

ALBERTO TRIAS RODRIGUEZ, (Ficha 495/97).
Maldonado, 15 de mayo de 1997.
Dra. Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26235 Jun 13- v Jun 27

ATANACIO ROMULO ROSANO, (Ficha 479/97).
Maldonado, 15 de mayo de 1997.
Dra. Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26951 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DESIDERIO HERMES SOSA GOMEZ, (Ficha 491/97).
Maldonado, 15 de mayo de 1997.
Dra. Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26952 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

CEFERINO FELIX DIAZ PEREZ, (Ficha 423/97).
Maldonado, 15 de mayo de 1997.
Dra. Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26953 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

GREGORIO GEREMIAS CLAVIJO Y CARMEN DE LEON LAZO, (Ficha 353/97).
Maldonado, 23 de abril de 1997.
Esc. Adriana Cecilia Graziuso Piccini, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27313 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

MARIA MAGDALENA FERNANDEZ, (Ficha 549/97).
Maldonado, 15 de mayo de 1997.
Esc. Adriana Cecilia Graziuso Piccini, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27314 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

ROGELIO REMIGIO GOMEZ DE LEON Y NATALIA GUADALUPE DUTRA, (Ficha 607/97).
Maldonado, 30 de mayo de 1997.
Esc. Mario Richart, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27316 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

TERCER TURNO

CLAUDIO JESUS BERAO, (Ficha 390/97).
Maldonado, 11 de abril de 1997.
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25957 Jun 12- v Jun 26

BERNARDO SAROBA SANCHEZ, (Ficha 622/97).
Maldonado, 16 de mayo de 1997.
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26209 Jun 13- v Jun 27

JOSE AZADIAN KOUYOUMDJIAN, (Ficha 540/97).
Maldonado, 21 de mayo de 1997.
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26236 Jun 13- v Jun 27

LUIS RENE ALBARRACIN CERRUTTI, (Ficha 676/97).
Maldonado, 26 de mayo de 1997.
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26237 Jun 13- v Jun 27

HUGO YAMANDU IZQUIERDO CRISCIO o CRICCIO, (Ficha 680/97).
Maldonado, 26 de mayo de 1997.
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27315 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

MARIA CELESTE MENDEZ CONTRERA O CONTRERAS, (Ficha 718/97).
Maldonado, 04 de junio de 1997.
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27385 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DE OCTAVO TURNO

WALTER CRISPIN VAZQUEZ GALLO, (Ficha Nº 463/89).
Maldonado, 25 de febrero de 1997.
Esc. Nelson Richart, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25029 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

RIO NEGRO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FRAY BENTOS

SEGUNDO TURNO

ANGEL OJEDA BLASI ó BLASSI, (Ficha B/54/1997).
Fray Bentos, 26 de mayo de 1997.
Esc. Carmelo M. Salaberry, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26435 Jun 16- v Jun 30

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE YOUNG

INDERKUM MAGUAYER, RAUL Y MAGUAYAR de INDERKUM ESTER CECILIA, (Ficha B/50/96).
Young, 13 de marzo de 1997.
Griselda Culela Masdeu, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26510 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

ANTONIO OBISPO PEREZ, (Ficha B/40/96).
Young, 3 de febrero de 1997.
Griselda Culela Masdeu, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27057 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

GALLARDO GABINA EUDOCIA, (Ficha B/12/97).
Young, 14 de mayo de 1997.
Griselda Culela Masdeu, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27058 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE TERCER TURNO

ETELVINA GONZALEZ o GONZALEZ DA SILVA, (Ficha B/155/1996).
Rivera, 15 de mayo de 1997.
Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26756 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

CUARTO TURNO

ELOISA DA SILVA CAMARGO, (Ficha B/209/96).
Rivera, 31 de marzo de 1997.
Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25774 Jun 11- v Jun 25

FRANCISCA FERRON LEITES, (Ficha B/14/97).
Rivera, 31 de marzo de 1997.
Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26754 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ESTHER SARAVIA, (Ficha B/40/1997).
Rivera, 15 de mayo de 1997.
Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26757 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

APARICIO ANTONIO MIRANDA PINEIRO o MIRANDA PIÑEIRO, (Ficha B/21/97).
Rivera, 21 de abril de 1997.
Esc. Adriana Aguirre Mederos, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26758 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

PETRONA HERNANDEZ DE SOUZA LEAL Y DAICI VERNOL CASAL ROMERO, (Ficha B/22/97).
Rivera, 29 de abril de 1997.
Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26759 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUZGADO LETRADO

DE TERCER TURNO

GUIAZUL ZAGIA OLIVERA, (Ficha B/56/1997).
Rivera, 4 de junio de 1997.
Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25773 Jun 11- v Jun 25

PEDRO JUSTO REGGI, (B/55/1997)
Rivera, 2 de junio de 1997.
Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25775 Jun 11- v Jun 25

HIPOLITO ONETO Y VIANA CORREA, (Ficha B/45/1997).
Rivera, 27 de mayo de 1997.
Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26753 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ELIDA EVA GOMEZ, (Ficha B/54/1997).
Rivera, 5 de junio de 1997.
Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26755 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ALCIBIDES MENDIONDO AMADO Y MARIA ERNESTINA NUÑEZ ALAGORTA, (Ficha B/57/1997).
Rivera, 5 de junio de 1997.
Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26760 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ROCHA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE TERCER TURNO

ANTONIO VICENTE COLA TECHERA, (Ficha 185/96).
Rocha, 31 de julio de 1996.
Vivien Deomestoy, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26015 Jun 12- v Jun 26

CUARTO TURNO

RIVERA LUCIANO ECHETO ó ECHETTO PUÑALES, (Ficha 44/97).
Rocha, 22 de abril de 1997.
Esc. Blanca Enriqueta Molina Olid, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25765 Jun 11- v Jun 25

ARISTIDES ACOSTA, (Ficha 396/96).
Por auto Nº 1378 de fecha 1.4.97 se otorgó el beneficio de auxiliatoria de pobreza.
Rocha, 22 de mayo de 1997.
Esc. Blanca Enriqueta Molina Olid, Actuaria.
01) (Cta. Cte.) 10/pub 72577 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

BALBINO OLID, (Ficha 38/97).
Por auto Nº 2434 de fecha 9.5.97 se otorgó el beneficio de auxiliatoria de pobreza.
Rocha, 26 de mayo de 1997.
Esc. Blanca Enriqueta Molina Olid, Actuaria.
01) (Cta. Cte.) 10/pub 72578 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

ANGELA GARRASSINO de PATRONE Y ESTEBAN NATALIO PATRONE, (Ficha B/121/80).
Salto, 19 de mayo de 1997.
Angel Malvasio Laxague, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26739 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUAN JOSE y RAMON FERNANDEZ, (Ficha B/189/97).
Salto, 5 de junio de 1997.
Angel Malvasio Laxague, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26741 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ARMANDO CAZALAZ, (Ficha B/229/97).
1Habilitándose el Feriado menor.
Salto, 12 de junio de 1997.
Luis A. Avellanal, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26742 Jun 18- v Jul 02

MANUEL DA CUNHA BARROS, (Ficha B/191/97).
Salto, 5 de junio de 1997.
Angel Malvasio Laxague, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27259 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

TERCER TURNO

MARQUEZ GARCIA, MARIA ESTELA, (Ficha B/141/97).
Salto, 30 de abril de 1997.
Esc. Luis Alberto Avellanal, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27260 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

CELESTE CLARA MENDEZ RODRIGUEZ, (Ficha B/38/97).
Salto, 7 de marzo de 1997.
Angel Malvasio Laxague, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27261 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DE PRIMER TURNO

FORTUNATO PINTOS y SIXTO PINTOS SERVENTE (Ficha B/95/97)
Salto, 29 de abril de 1997.
Angel Malvasio Laxague, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26138 Jun 13- v Jun 27

DE TERCER TURNO

LAFAYETTE o LAFAYETTI da CUNDA CASTELLI, (Ficha 56/97/B).
Salto, 27 de mayo de 1997.
Angel Malvasio Laxague, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25767 Jun 11- v Jun 25

AIDA BEATRIZ DE LOS SANTOS RAGGIO (Ficha B/150/97)
Salto, 26 de mayo de mil novecientos noventa y siete.
Angel Malvasio Laxague, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26139 Jun 13- v Jun 27

NICOLAS MARTINEZ, (Ficha B/160/97)
Salto, 3 de junio de 1997.
Angel Malvasio Laxague, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26743 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

SAN JOSE

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

AUGUSTO ANGEL PEREIRA PEÑA, (Ficha B/250/1997).
San José, 21 de mayo de 1997.
Esc. Juan José Garmendia, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27256 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

TERCER TURNO

RUBEN MARIO FERNANDEZ FERNANDEZ, (Ficha B/89/1996).
San José, 12 de marzo de 1996.
Esc. Juan José Garmendia, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26369 Jun 16- v Jun 30

NELLY DAISY VERA MINOLA de BOLAZZI, (Ficha B/313/1997).
San José, 10 de junio de 1997.
Esc. Adriana Bozzolasco, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27237 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

ENRIQUE CAMILO CRIADO GAYERO o GALLERO, (Ficha B/301/1997).
San José, 4 de junio de 1997.
Esc. Adriana Bozzolasco, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27238 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

ANGEL MANUEL PEDETTI PADILLA, (Ficha B/267/1997).
San José, 29 de mayo de 1997.
Esc. Adriana Bozzolasco, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27254 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

ANA MARIA ETCHEMENDY GASTELLU, (Ficha B/331/1997).
San José, 10 de junio de 1997.
Esc. Adriana Bozzolasco, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27255 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

JUZGADO LETRADO

DE SEGUNDO TURNO

JUANA MEDINA ESPINDOLA o ESPINOLA.
San José, 13 de Mayo de 1997.
Esc. Juan José Garmendia, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 26829 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ELIDA IZQUIERDO FERNANDEZ DE LISCHETTI, (Ficha B/868/1996)
San José, 24 de octubre de 1996.
Esc. Juan José Garmendia, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27235 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

ROBERTO RODRIGUEZ ZUNINO o ZONINO, (Ficha B-348/1997)
San José, 16 de junio de 1997.
Esc. Juan José Garmendia, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27236 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE MERCEDES

SEGUNDO TURNO

TERESA ALBORNOZ FRACUELLI, (Ficha 45/97).
Mercedes, 5 de marzo de 1997.
Esc. Daniella Donato Sivoplas, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25954 Jun 12- v Jun 26

HECTOR ABEL DEL PINO, (Ficha 44/97).
Mercedes, 10 de marzo de 1997.
Esc. Daniella Donato Sivoplas, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 25955 Jun 12- v Jun 26

IGNACIO RAMON SISURQUI BENEDETTI Y PAULA CARMELA O CARMEN PABLA ACOSTA DE SISURQUI, (Ficha 77/97).
Mercedes, 9 de abril de 1997.
Esc. Daniella Donato Sivoplas, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26243 Jun 13- v Jun 27

PEDRO MIGUEL OLANO SARATSOLA, (Ficha 228/1992).
Mercedes, 20 de abril de 1992.
Esc. Daniella Donato Sivoplas, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26575 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

JOSE HIGINIO ó HIGUINIO ó IGINIO BENTANCOR RODRIGUEZ, (Ficha 134/97).
Mercedes, 30 de mayo de 1997.
Esc. PATRICIA FERREIRA DE FERNANDEZ, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26918 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

LUCIA LORENZA BRUSSAIN METHOL, (Ficha 141/97).
Mercedes, 11 de junio de 1997.
Esc. Daniella Donato Sivoplas, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26919 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

ADELA PAULA CAPURRO VESPA, (Ficha 142/97).
Mercedes, 11 de junio de 1997.
Esc. Daniella Donato Sivoplas, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27280 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE DOLORES

JUANA FRANCISCA SUAREZ LOTITO, (Ficha B/57/1997).
Dolores, 28 de mayo de 1997.
Esc. Roberto Fernández Olivera, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 25847 Jun 11- v Jun 25

JOSE LUIS LAFRANCHI BONIFACIO, (Ficha B/60/1997).
Dolores, 28 de mayo de 1997.
Esc. Roberto Fernández Olivera, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26238 Jun 13- v Jun 27

VICTORIO SARAVIA ECHEVARNE O ECHEBARNE Y MARIA LORENZA ROBERTS LOPEZ, (Ficha B/39/1997).
Dolores, 21 de abril de 1997.
Esc. Roberto Fernández Olivera, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 26576 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

ELVIA DOMINGUEZ FLORES.
Tacuarembó, 2 de setiembre de 1988.
GREGORIO RIOS SUANES, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 19414 Jun 12- v Jun 26

JUZGADO LETRADO

DE SEGUNDO TURNO

ESTHER SILVA ARAUJO, (Ficha B.165/97).
Tacuarembó, 27 de mayo de 1997.
Esc. Jacqueline Chico, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25868 Jun 11- v Jun 25

GENOVEVA MEZQUITA RODRIGUEZ, (Ficha B.464/96)
Tacuarembó, 5 de junio de 1997.
Esc. Jacqueline Chico, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26053 Jun 12- v Jun 26

ILMA URIARTE CAMARGO, (Ficha B.201/97)
Tacuarembó, 23 de mayo de 1997.
Esc. Jacqueline Chico, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26280 Jun 16- v Jun 30

EUSEBIO ALVEZ SILVERA, (Ficha B.188/97).
Tacuarembó, 20 de mayo de 1997.
Esc. Jacqueline Chico, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 26663 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

IVO PEDROZO, (Ficha B 114/97).
Tacuarembó, 15 de abril de 1997.
Dra. María Magdalena Saint Bois, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27115 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

LAURO GARCIA RIBEIRO, (Ficha B.200/97).
Tacuarembó, 23 de mayo de 1997.
Esc. Jacqueline Chico, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27116 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ELVIO CARDOZO OLIVERA, (Ficha B.213/97)
Tacuarembó, 30 de mayo de 1997.
Esc. Jacqueline Chico, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27310 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

JUZGADO LETRADO DE PASO DE LOS TOROS

GERMAN RAUL IHLENFELD (O ILHENFELD) KUSTER, (Ficha A/34/997).
Paso de los Toros, 14 de abril de 1997.
Esc. N. Mariela Balserini Pereda, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 25873 Jun 11- v Jun 25

TREINTA Y TRES

JUZGADO LETRADO

DE SEGUNDO TURNO

VERONICA KARINA FRANCO ROCHA, (Ficha 281/97)
Treinta y Tres, 2 de mayo de 1997.
Esc. Ma. Susana Signorino, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 26380 Jun 16- v Jun 30

MARIA ESTHER o ESTER DE AVILA GOROSITO, (Ficha 317/97)
Treinta y Tres, 16 de mayo de 1997.
Esc. Ma. Susana Signorino, Actuaria.
01) $ 380,00 10/pub 26381 Jun 16- v Jun 30

AURORA FARIAS CARDOZO, (Ficha 391/97)
Treinta y Tres, 2 de junio de 1997.
Esc. Ma. Susana Signorino, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27228 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

ELSA PIEDRA PIEDRA BENTOS GUIMARAES, (Ficha 394/97)
Treinta y Tres, 2 de junio de 1997.
Esc. Ma. Susana Signorino, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27229 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DULCELINA VICENTA ROCHA TELIZ y HECTOR SILVANO LUZARDO CAMMAY, (Ficha 362/97).
Treinta y Tres, 27 de mayo de 1997.
Esc. Ma. Susana Signorino, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27311 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

CONVOCATORIAS COMERCIALES

SANATORIO MEDICO QUIRURGICO OBSTETRICO "PIEDRA ALTA" S.A.
CONVOCATORIA A ASAMBLEA

El Directorio del Sanatorio Médico Quirúrgico Obstétrico "Piedra Alta" S.A. convoca para Asamblea General Ordinaria de Accionistas a realizarse en su sede social el día 3 de julio de 1997, a la hora 19, tratándose la siguiente orden del día:
1- Consideración de la memoria y balances de resultados y situación, e informe de la sindicatura del ejercicio cerrado al 31 de diciembre de 1996.-
2- Designación de cinco miembros titulares y cinco suplentes del Directorio para el ejercicio 1997-1998.-
3- Designación de un Síndico titular y un suplente para el ejercicio 1997.-
4- Designación de dos accionistas para firmar el acta de la Asamblea.-
La asistencia estará sujeta a lo estipulado en el artículo 13 de los Estatutos, debiendo depositar las acciones o documentos sustitutivos con anticipación a la Asamblea.
03) $ 960,00 3/pub 27298 Jun 24- v Jun 26

INTERPLUS S.A.

CONVOCATORIA. Conforme al artículo 7 de los estatutos sociales, se convoca a los Accionistas de la Sociedad para la Asamblea General Ordinaria que se celebrará el día 11 de Julio de 1997 a las 13.30 horas, en primera convocatoria y a las 14 y 30 horas, en segunda convocatoria en su Sede de la calle Batovi 2123 a fin de considerar el siguiente ORDEN DEL DIA
1) Consideracion de Memoria, Balance anual y el proyecto de distribucion de utilidades, correspondientes al ejercicio cerrado el 30.04.97.
2) Aprobacion y ratificacion de lo resuelto en la Asamblea Extraordinaria del dia 5.05.97
Nota: Se deja constancia que la inscripcion y deposito de acciones se efectuara conforme a los Estatutos Sociales.
03) $ 840,00 3/pub 27312 Jun 24- v Jun 26

DIRECCION DE NECROPOLIS

MONTEVIDEO

INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

EMPLAZAMIENTO
INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO.
SERVICIO FUNEBRE Y DE NECROPOLIS

Ante este Servicio se presentó, el Sr. JUAN BRUZIS BAKSYTES, titular del Nicho Nº 183 del Cementerio del Cerro, solicitando que de dicho local, sean trasladados al Osario General, los restos de, AMBROSIO ABBU, MATHIAS LUKAS, MIGUEL LUKEIKO.- Esta petición se hace pública por el término de diez días, emplazándose por treinta días a quienes consideren tener derechos sobre los referidos restos, para que comparezcan ante este Servicio, Exp. 2255 a interponer reclamos.- Vencido este plazo del emplazamiento se procederá como se solicita.- Montevideo. CARLOS SANTANA, DIRECTOR S. FUNEBRE Y NECROPOLIS.
04) $ 2.000,00 10/pub 27030 Jun 20- v Jul 04

SERVICIO DE NECROPOLIS

EMPLAZAMIENTO
INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO
SERVICIO DE NECROPOLIS

Habiéndose presentado ante este Servicio los Srs; FEDERICO MANUEL LOPEZ BONINO, MARIA JOSEFINA SEGOVIA LOPEZ; ANA MARIA GUERENDIAIN LOPEZ, FELIX ANGEL GUERENDIAIN LOPEZ, MARIA TERESA DORILA LOPEZ ALBERICHI, RICARDO ALBERTO LOPEZ ALBERICHI, en su calidad de titulares del Sepulcro Nº 114 del Cementerio del Paso Molino,- solicitando título Duplicado se pública esta petición por diez días, emplazando por treinta días a interesados para que comparezcan ante este Servicio.- Vencido el emplazamiento se procederá como se solicita.- Montevideo. Dr. RICARDO W. DEROSSI, ABOGADO - ESCRIBANO.
04) $ 2.000,00 10/pub 26066 Jun 12- v Jun 26

Habiéndose presentado ante este Servicio el Sr.MANUEL DE JESUS BRAGA en su caracter de titular del Nicho 809 delCementerio del Paso Molino, solicitando la expedición de título duplicado por extravio del original. Se hace publica esta petición por el término de diez díaz, emplazando por treita días a quienes se creyeren con mas derechos para que comparezcan ante este Servicio.- Vencido el término del emplazamiento se procedera como se solicita.- Montevideo, 30 de mayo de 1997.- Dr. RICARDO W. DEROSSI, ABOGADO - ESCRIBANO.
04) $ 2.000,00 10/pub 26737 Jun 18- v Jul 02

DERECHO DEL USO DEL BIEN FUNERARIO

DERECHO DEL USO DEL BIEN FUNERARIO

Se presentaron: YOLANDA ELENA Y ULISES PASCUAL VIGNOLO CLAVERA, solicitando un certificado que los habilite el uso del NICHO Nº 343 del Cementerio BUCEO cuyos primitivos titulares eran SANTIAGO CLAVERA Y MANUEL NIETO OTERO.
Se cita a quienes se consideren con derecho a presentarse, con la documentación justificativa, en la Escribanía Municipal dentro del término de treinta días. MARIA ANGELICA CHALELA, ESCRIBANA.
04) $ 480,00 3/pub 26738 Jun 24- v Jun 26

CANELONES

INTENDENCIA MUNICIPAL DE CANELONES

DIVISION REGISTROS MUNICIPALES

Emplázase a cualquier interesad y/o titular de los nichos Nº 12 y 13 del sector A, a nombre de Asociación Fraternidad de Socorros Mutuos, ubicados en el cementerio de Pando, bajo apercibimiento de caducidad de derechos.-
Presentarse en la Sección Necrópolis de Junta Local de Pando (exp. A207.362) dentro de los 90 días contados a partir de la presente publicación (arts. 12 y 13 Ordenanza de Necrópolis 2763/80).-
Pase a la Unidad de Prensa y Publicidad a efectos de realizar las publicaciones.-
TERESA R. de CABRERA, DIRECTORA DIVISION REGISTROS MUNICIPALES.
04) (Cta. Cte.) 10/pub 72602 Jun 18- v Jul 02

DISOLUCIONES Y LIQUIDACIONES DE SOCIEDADES CONYUGALES

MONTEVIDEO

(Ley 16.044 Arts. 3o. y 5o.)
Por disposición de los señores Jueces Letrados de Familia se hace saber que se ha decretado la disolución y liquidación de las sociedades legales de bienes existentes entre los cónyuges que se indican a continuación; y que se cita y emplaza a todos los interesados para que comparezcan a deducir en forma sus derechos dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de lo que corresponde por derecho.

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

PRIMER TURNO

RICARDO JAVIER MOLL GROLERO E ILEANA PICASSO LIESEGANG, (Ficha: D/670/96).
Montevideo, 14 de febrero de 1997.
Ma. Alicia Curi Pérez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 25895 Jun 12- v Jun 26

ROBERTO DANIEL CORDONES CABALLERO Y GABRIELA MONICA HESSDORFER VIDAL (Ficha: D/293/96).
Montevideo, 19 de marzo de 1997.
Ma. Alicia Curi Pérez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26259 Jun 13- v Jun 27

CARLOS MARIA ELLAURI RODRIGUEZ Y JUDITH ALEXIS GOMEZ GARCIA (Ficha: D/277/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Ma. Alicia Curi Pérez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26990 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

GISLENO CUADRADO POUQUETTE Y ROSA GRACIELA SARASOLA BLENGINI, (Ficha: D/261/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Ma. Alicia Curi Pérez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27101 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

MARIA LUISA NUÑEZ CABARCOS Y FERNANDO HORACIO ROMAGNOLI GRELA (Ficha: D/186/97).
Montevideo, 5 de mayo de 1997.
Ma. Alicia Curi Pérez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27252 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

SEGUNDO TURNO

FRANCISCO JOSE PORRO GIUDICCE Y MARIA ANGELICA BURANELLI SOURBIES, (Ficha: D/253/97).
Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26285 Jun 16- v Jun 30

TERCER TURNO

MANUEL DEVINCENZI Y MARIA del CARMEN SANZ, (Ficha: 359/94).
Montevideo, de octubre de 1994.
Dra. Gloria Campalans Pereda, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 25905 Jun 12- v Jun 26

OCTAVIO EDUARDO LOPEZ DIANO y CLAUDIA SILVANA LIBBY RODRIGUEZ, (Ficha: 482/94).
Montevideo, 5 de diciembre de 1994.
Esc. Manuela Failache, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26323 Jun 16- v Jun 30

MANUEL CLAUDIO DOVAL ALBORNOZ Y ZULLY JACQUELINE PATISSON JAUREGUY (Ficha: E 211/97).
Montevideo, 20 de mayo de 1997.
Dra. Helena Belonakis, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 27376 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

IBIS CARSIN CLAVIJO Y MANUEL HERNANDEZ (Ficha: E 45/96).
Este trámite tiene Auxiliatoria de pobreza.
Montevideo, 15 de mayo de 1997.-
Dra. Helena Belonakis, Actuaria Adjunta.
05) (Cta. Cte.) 10/pub 72609 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

CUARTO TURNO

CARLOS MANUEL VARELA Y MYRIAM TERESA BUSTOS, (Ficha: E 175/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26302 Jun 16- v Jun 30

JORGE EDUARDO RUIZ GARATEGUY Y MARGARITA ELBA LEGRAND RODRIGUEZ (Ficha: E 132/97).
Montevideo, 17 de marzo de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26552 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

JOSE PEDRO GALEANO PEREIRA Y BLANCA NIEVES GARCIA CANOSA (Ficha: E/328/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26703 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

LORENZO M CANCELA MACHADO Y MERCEDES NICORA BONILLA (Ficha: E 271/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26982 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

QUINTO TURNO

ISIDORO ISAAC GERTNER Y MARIA AMELIA GARCEZ, (Ficha E No. 276 de 1997).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
05) $ 850,00 10/pub 25892 Jun 11- v Jun 25

LUCIA INMEDIATTO Y VICTOR MANUEL JIMENEZ, (Ficha: E No. 25 de 1997).
Montevideo, 19 de mayo de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
05) $ 850,00 10/pub 25904 Jun 12- v Jun 26

SEXTO TURNO

MONICA MARIA RAMILA CAMARANO Y DANIEL BOLLOTTA CAEIROS, (Ficha 83/97).
Montevideo, 3 de mayo de 1997.
Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 25860 Jun 11- v Jun 25

RODRIGO DE CASTRO SOTO y ALEJANDRA FABINI WILLIAMSON (Ficha: 276/97).
Montevideo, 23 de mayo de 1997.
Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26733 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

SEPTIMO TURNO

SECUNDINO VILDOS TOJA y SUSANA RUIZ ARESTI (Ficha D/323/97).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Esc. Maris Rivoira Almenar de Rodríguez, ACTUARIA.
05) $ 850,00 10/pub 26077 Jun 12- v Jun 26

LILIAN ISABEL LAPAZ CIARDELLA y CARLOS ALBERTO BERTA ACOSTA (Ficha D/318/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Maris Rivoira Almenar de Rodríguez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26088 Jun 13- v Jun 27

IRENE BEATRIZ ALVAREZ RODRIGUEZ Y JUAN ROLAN PEÑA, (Ficha: D/287/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Maris Rivoira Almenar de Rodríguez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26289 Jun 16- v Jun 30

AVELDA MORGADA CAMBRE Y WALTER RICARDO GIMENEZ CRESTINCOR ó CRESTINCOV, (Ficha D/315/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Maris Rivoira Almenar de Rodríguez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26734 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

NOVENO TURNO

JORGE RIPOLL GLEIZER Y MARIA GABRIELA GARIBALDI LEZAMA (Ficha D/519/96).
Montevideo, 12 de DICIEMBRE de 1996.
Esc. Alba Echeverry, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 25709 Jun 11- v Jun 25

RICARDO MILTON PEREZ COCINI Y ELSA LIRIA ODDERA, (Ficha: D/168/97).
Montevideo, 23 de abril de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 25907 Jun 12- v Jun 26

SILVIA GARBUSI VIEITES y ANTONIO ROBERTO FERNANDEZ BAEYENS (Ficha: D/279/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26867 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JESSICA FERNANDA GONZALEZ CARDOZO Y DOMINGO MARIA ALONSO MOSCARDI (Ficha: D/238/97).
Montevideo, 19 de mayo de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26986 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

CARLOS PASCUAL RODRIGO GORINA Y LILIAN RITA MARAFFI BRITOS (Ficha: D/200/97).
Montevideo, 16 de abril de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27375 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DECIMOPRIMER TURNO

ROLANDO MIGUEL VIOTTI Y ROSA MARIA DE LOS MILAGROS PICCARDO, (Ficha: E 778/89).
Montevideo, 11 de octubre de 1989.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 25906 Jun 12- v Jun 26

ADELIO LUIS DELLA CELLA Y PATRICIA RENEE BATLLE SANTAYANA (Ficha: E/141/97).
Montevideo, 19 de marzo de 1997.
Dra. Zulma Nervi, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26467 Jun 16- v Jun 30

MARIA ANGELICA ALVAREZ PEREZ Y LUIS EDUARDO NOVAK PENYY (Ficha: E/217/97).
Montevideo, 8 de mayo de 1997.
Dra. Zulma Nervi, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26732 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

GUSTAVO RUBINSZTEJN Y ELISABETH O ELISABATH SIBONY (Ficha E 291/97).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Dra. Zulma Nervi, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 27071 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DECIMOCUARTO TURNO

SYLVANA HAYDEE CLAVERIA BARDANCA y JUAN CARLOS BENTANCOURT (Fa. D/612/96).
Montevideo, 9 de abril de 1997.
Esc. Maris Rivoira Almenar de Rodríguez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26105 Jun 13- v Jun 27

DECIMOQUINTO TURNO

HECTOR LUIS MENENDEZ Y GRACIELA RENEE DE MEDINA MASSA O MESSA (Ficha: D-297/97).
Montevideo, 21 de mayo de 1997.
Esc. Juan A. da Misa Rial, Actuario.
05) $ 850,00 10/pub 26520 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

HUGO LEMOS Y CRISTINA GALLI TABACCHI (Ficha: 14/97/D).
Montevideo, 5 de marzo de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26593 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

ROLANDO ADALBERTO EFFINGER ARISTEGUI Y ALEJANDRA MARIA GRANDI TELLECHEA (Ficha: D-451/96).
Montevideo, 19 de setiembre de 1996.
Esc. María Noel Pinasco, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 27006 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

ROBERTO WILSON OLIVERA E MARIA GABRIELA IEWDIUKOW ARTAGAVEYTIA (Ficha: D-344/97).
Montevideo, 5 de junio de 1997.
Esc. Juan A da Misa Rial, Actuario.
05) $ 850,00 10/pub 27016 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

JOSE LUIS ALONSO Y ADRIANA ALEJANDRA GEOLKIEWSKY (Ficha D-24/97).
Montevideo, 19 de mayo de 1997.
Esc. Elsa Serra, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 27038 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DECIMOSEPTIMO TURNO

MONICA ISABEL ALVAREZ SUAREZ Y JULIO EDGARDO AGUILAR (Ficha: D/192/97).
Montevideo, 21 de mayo de 1997.
Dra. Adela Saavedra, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26167 Jun 13- v Jun 27

MARIA VIRGINIA RIBEIRO PASTORINO Y HEBER HUMBERTO COLOMBO VERNASSA (Ficha: D/626/96).
Montevideo, 13 de marzo de 1997.
Dra. Adela Saavedra, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26984 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

PEDRO ENRIQUE BANCHERO VINCON y MARIA MERCEDES MUNTZELL ESARTIE (Ficha: D/180/97).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Dra. Adela Saavedra, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26985 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DE DECIMOCTAVO TURNO

JOSELINE GLORIA ORLANDO y NELSON EDUARDO FERNANDEZ (Ficha: D/246/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26599 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

GERARDO HERNAN MONZA y MARIA ISABEL GONZALEZ LAGO (Ficha: D/190/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Ma del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 27007 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DECIMONOVENO TURNO

JOSE ENRIQUE BARBOSA IGLESIAS Y GRACIELA ERMINIA ARAKELIAN KEOCHGUERIAN, (Ficha D/594/96).
Montevideo, 24 de diciembre de 1996.
Ma. del Pilar Freire Cruz, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 25893 Jun 11- v Jun 25

FRANCISCO JAVIER ALVAREZ LARRAURI y ALICIA VIRGINIA ALONSO PINNOCCI, (Ficha: D/272/97).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Ma. del Pilar Freire Cruz, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26322 Jun 16- v Jun 30

GABRIEL LUIS VIEIRA MEROLA y GABRIELA SOLEDAD ORIGONI BENCHIN (Ficha: D/293/97).
Montevideo, 9 de junio de 1997.
Cruz, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26842 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

FEDERICO ALEJANDRO XIVILLER PEREIRA y MARIANA PARDO DE IRIONDO RODRIGUEZ (Ficha: D/171/97).
Montevideo, 20 de marzo de 1997.
Ma. del Pilar Freire Cruz, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26850 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

VIGESIMO TURNO

JUAN BERNARDO LESCARBOURA BARREIRO y MARIA MAGDALENA CARLUCCIO SAPRIZA (Ficha D/320/97).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Ma. del Pilar Freire Cruz, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26096 Jun 13- v Jun 27

HERMANN STEFFEN ARTIGUE y MARTHA ROMAN FRABOSQUI (Ficha: D/231/97).
Montevideo, 6 de mayo de 1997.
Ma. del Pilar Freire Cruz, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26983 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MARCELO WIMILLE PENSADO DE AVILA y CLAUDIA LORENA ARZUA RECOBA (Ficha: D/27/97).
Montevideo, 14 de febrero de 1997.
Ma. del Pilar Freire Cruz, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26997 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

VIGESIMOPRIMER TURNO

CARLOS ALBERTO GARCIA MIÑOS Y MARIA TERESA RODRIGUEZ RODRIGUEZ, (Ficha D 249/97).
Montevideo, 23 de mayo de 1997.
Esc. Margarita Saborido Silva, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 25861 Jun 11- v Jun 25

MANUEL ANGEL PAN MELLO Y MIRTA ZULLI PAIVA, (Ficha: D 227/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Margarita Saborido Silva, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 25922 Jun 12- v Jun 26

VIGESIMOSEGUNDO TURNO

JORGE RISI PICCARDO y BRIGIDA LEOTILDE MACHADO VASCONCELLOS,(Ficha: V 241/96).
Montevideo, 30 de setiembre de 1996.
Esc. Margarita Saborido Silva, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27223 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

VIGESIMOTERCER TURNO

RODOLFO MENDEZ CHIODI y EMMA INES KIRCHBERG GALLINAL (Ficha: D/133/97).
Montevideo, 21 de mayo de 1997.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26812 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

WENOING KUANG Y YANHUA CHEN (Ficha: D/295/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27323 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

VIGESIMOCUARTO TURNO

PEDRO CARLOS ERRAZOLA ABERGO y ELVIRA ALVAREZ TORRES ITURRALDE, (Ficha D/185/97).
Montevideo, 21 de mayo de 1997.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26030 Jun 12- v Jun 26

CARLA VERONICA PARRAMON GUTIERREZ y JOSE ENRIQUE SEGUEZA

GONZALEZ (Ficha D/127/97).
Montevideo, 15 de abril de 1997.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26095 Jun 13- v Jun 27

ROXANA ó ROXANNA ISABEL AMORIN ó AMORIM y JUAN CARLOS BAUTISTA SOAREZ (Ficha: 102/97/D).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26811 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

EDGART MARTINEZ GAÑETE Y ANABELLA OLASCOAGA SARAVIA (Ficha: D/192/97).
Montevideo, 12 de mayo de 1997.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27343 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

VIGESIMOQUINTO TURNO

ANGELA PASTORINO y CARLOS RODRIGUEZ (Ficha: D/265/97).
Montevideo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Alberto Decarlini, Actuario Adjunto.
05) $ 850,00 10/pub 26868 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

FERNANDO ALBERTO PEÑA Y ANA MARIA VITUREIRA, (Ficha D/287/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Esc. Alberto Decarlini, Actuario Adjunto.
05) $ 850,00 10/pub 27224 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

VIGESIMOCTAVO TURNO

JAVIER LUIS LACAZE GIUSTO y LORELEY ORTIZ FRAGA (Ficha D/443/94).
Montevideo, 22 de diciembre de 1994.
Esc. Rosina Montemurro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26127 Jun 13- v Jun 27

GUILLERMO SANTIAGO JOSE CERDEIRAS GONZALEZ y ALBA JOSEFA PATIÑO MACHIN, (Ficha: D/187/97).
Montevideo, 27 de mayo de 1997.
Esc. Rosina Montemurro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26290 Jun 16- v Jun 30

JULIO RUBADO RODRIGUEZ y MARIA CECILIA MAZZA SANTIN (Ficha: D/16/97).
Montevideo, 12 de marzo de 1997.
Esc. Rosina Montemurro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26674 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

TRIGESIMO TURNO

SERGIO ROBERTO MONTI Y RENNE GABRIELA DIAZ (Ficha: 468/96).
Montevideo, 6 de noviembre de 1996.
Ma. Alicia Curi Pérez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27233 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

(Ley 16.044 Arts. 3o. y 5o.)
Por disposición de los señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, se hace saber que se ha decretado la disolución y liquidación de las sociedades legales de bienes existentes entre los cónyuges que se indican a continuación; y que se cita y emplaza a todos los interesados para que comparezcan a deducir en forma sus derechos dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de lo que corresponda por derecho.

ARTIGAS

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE BELLA UNION

HIPOLITO ECHAGUE DOS SANTOS y TERESITA BEATRIZ GUZMAN ALVES (Fa. "F" Nº 27/97).
Bella Unión, 18 de abril de 1997.
Esc. Pablo J. Somacal Correa, Actuario Adjunto.
05) $ 850,00 10/pub 27089 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

GUISSONI MORENA, RITA ISABEL Y ATALA MOREIRA, NESTOR DANIEL (Ficha Civil F 358/96).
Canelones, 19 de diciembre de 1996.
a Lamela Santurio, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 25684 Jun 11- v Jun 25

CAPOTE HERNANDEZ TERESITA A. Y MARIO E. TORRES PEREZ (Ficha Civil F 115/96).
Canelones, 6 de junio de 1996.
Esc. Anabel Melgar Grajales, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 25685 Jun 11- v Jun 25

SILVEIRA, ALMA GISELLE Y MEDINA, JOSE WALTER, (Ficha Civil F 133/96).
SE TRAMITA CON AUXILIATORIA DE POBREZA.
Canelones, 28 de febrero de 1997.
Esc. Verónica Lamela Santurio, Actuaria Adjunta.
05) (Cta. Cte.) 10/pub 72491 Jun 11- v Jun 25

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAS PIEDRAS

TERCER TURNO

PEDRO SEVERO CAMBIO Y MARIA ANGELICA MEDINA QUIJANO, (Ficha: 276/96).
Las Piedras, 17 de junio de 1996.
Dra. Graciela Lorda, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26479 Jun 16- v Jun 30

CARLOS MARIA PEREZ VARGAS Y GRACIELA JOSEFA LAMELA PIMENTEL, (Ficha: 6/97).
Las Piedras, 24 de febrero de 1997.
Dra. Graciela Lorda, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26480 Jun 16- v Jun 30

CUARTO TURNO

CARLOS MARIO GOMEZ BELASSI y MARGOT BEATRIZ MICHETTI CASSINA, (Ficha 135/97).
Las Piedras 17 de abril de 1997.
Esc. Blanca Casanova Loreto, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 25686 Jun 11- v Jun 25

CLAUDIA MARIA ACOSTA GERMAN y WALTER HUGO GERMAN MOREIRA, (Ficha: 171/97).
El mismo goza de beneficio de auxiliatoria de pobreza.
Las Piedras, 5 de Junio de 1997.
Esc. Ana G. Solimano Gori, Actuaria Adjunta.
05) (Cta. Cte.) 10/pub 72562 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PANDO

CUARTO TURNO

FERMIN NEPOMUCENO MORALES PERDOMO y NILDA AMANDA RODRIGUEZ BON, (Ficha 320/A/1997).
Pando, 4 de abril de 1997.
Esc. Federica Shaw, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26061 Jun 12- v Jun 26

RAUL SEPTIMO VANRELL y MARIA del CARMEN de LEON, (Ficha 680/A/1997).
Pando, 19 de mayo de 1997.
Esc. Marta Elhordoy de Peluffo, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26062 Jun 12- v Jun 26

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CARMELO

DE SEGUNDO TURNO

WALTER MARTERES MORANZONI LACLAU Y MARIA del CARMEN GREGORIO ZUNINO, (Ficha: 133/B/97).
Carmelo, 26 de mayo de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
05) $ 850,00 10/pub 25928 Jun 12- v Jun 26

NELSY EGLIN CANELA y CARLOS HUMBERTO RODRIGUEZ (Ficha: 89/B/97).
Carmelo, 14 de mayo de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
05) $ 850,00 10/pub 26805 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE ROSARIO

SEGUNDO TURNO

WEIMAR ROGELIO GEYMONAT y MARIA DOLORES PORRAS (F.B.241/96).

Rosario, 5 de noviembre de 1996.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26151 Jun 13- v Jun 27

MARIA ROSSANA PESCE CARRO Y HECTOR RICARDO PAGUES DAVILA (Ficha: B.263/96).
Rosario, 29 de noviembre de 1996.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26574 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

MARNE RUBY ARENAS COLLAZO y PATRICIA LILIAN ROTELA CIOLI,(F.A. 79/92).
Rosario, 5 de marzo de 1997.
Esc. Fabiana Turra, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 27055 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DURAZNO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

WILSON RAMON BARITE PEREZ Y MARIA JOSEFINA AGUERRE BARBE,(Ficha B 102/97).
Durazno, 4 de junio de 1997.
Esc. Ma. Virginia Dell'Oca Moreira, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 27022 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

JUZGADO LETRADO

DE TERCER TURNO

LUIS OMAR GARIN ORONA y MARIA DEL CARMEN CALVEIRA GALLO, (ficha B 37/97).
Durazno, Abril 3 de 1997.
Esc. Zully Etcheverry Delfino, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26818 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

NELDA AREOSA SILVERA y JUAN MARIA PIÑEYRO de los SANTOS, (Ficha A 263/96).-
Durazno, Mayo 8 de 1997.- Pub.Grat.Ley 13209.Se tramita por Defensoría.
Esc. Zully Etcheverry Delfino, Actuaria Adjunta.
05) (Cta. Cte.) 10/pub 72627 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

FLORIDA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

DANIEL ALBERTO TRUCIDO LALINDE y MARIA del ROSARIO OCHOTORENA ORTIZ, (Ficha: A-435-1996).
Florida, 09 de diciembre de 1996.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
05) $ 850,00 10/pub 26310 Jun 16- v Jun 30

LAVALLEJA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

ESMILDA ACOSTA y EDENMAR ACOSTA (Ficha: 318/1995).
Minas, 9 de mayo de 1996.
Esc. Pedro M. Díaz, Actuario.
05) $ 850,00 10/pub 26906 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

GLORIA MARIS FERNANDEZ TECHERA Y LUIS ALBERTO ALONSO MACHADO (Ficha: 523/97).
Maldonado, 09 de mayo de 1997.
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26206 Jun 16- v Jun 30

DIEGO MONFORT RAMOS Y GRACIELA FODRINI REYES (Ficha: 467/97).
Maldonado, 12 de mayo de 1997.
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26211 Jun 16- v Jun 30

ALVARO DELGADO TOLEDO Y SONIA ALMANZA AQUINO (Ficha: 59/97).
Maldonado, 24 de febrero de 1997.
Dra. María Fernanda Vega, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26220 Jun 13- v Jun 27

URRICARRIEL CACERES FERRER Y OLGA GIMENEZ (Ficha: 513/97).
Maldonado, 9 de mayo de 1997.
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26233 Jun 13- v Jun 27

MARIO RICHARD MARTIRENA GIMENEZ Y MARIA ESTHER URRUTIA GONZALEZ (Ficha: 509/97).
Maldonado, 9 de mayo de 1997.
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26234 Jun 13- v Jun 27

JUZGADO LETRADO

DE PRIMER TURNO

ROSE MARIE CORREA BARBOZA Y HERIBERTO NELIS RODRIGUEZ FERNANANDEZ, (Ficha 447/92).
Se hace saber que por auto Nº 285 de fecha 22 de febrero de 1996 se concedió la auxiliatoria de pobreza.
Maldonado, 21 de mayo de 1996.
Eva. Sención de Amorín, ACTUARIA ADJUNTA.
05) (Cta. Cte.) 10/pub 72678 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DE TERCER TURNO

MARIA HAIDEE MARTINEZ ALVAREZ Y PABLO DAVID GAMENTHALER BENTANCOURTH, (Ficha 208/95/B)
Maldonado, 29 de abril de 1996.
DRA. HELENA BELONAKIS, ACTUARIA ADJ.
05) $ 850,00 10/pub 26205 Jun 13- v Jun 27

RAMON DEL VALLE INZAURRALDE BARRIOS y MARIA MARILU CANO GONZALEZ, (Ficha 544/97).
Maldonado, 02 de mayo de 1997.-
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26955 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

LUIS ALBERTO MARTINEZ RODRIGUEZ y LUZ DEL ALMA NIEVES FONTES, (Ficha 684/97).
Maldonado, 26 de mayo de 1997.-
Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26956 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

PAYSANDU

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

MARTA JULIA MORALES PRALONG con ANGEL BAUTISTA TECHEIRA BENETUCCI o VENETUCCI, (Ficha B/630/96).
Paysandú, 25 de febrero de 1997.
Carolina Vercellino, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27063 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ANA CECILIA LAFOURCADE MARTINEZ y JUAN MARCELO DIAZ GARINO (Ficha B/86/97).
Paysandú, 12 de mayo de 1997.
Esc. Carolina Vercellino, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27065 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

JOSE LUIS MARTINEZ CHIALVO Y ANA MARIA VIVIANO RUELLA (Ficha B/130/97).
Paysandú, 6 de junio de 1997.
Carolina Vercellino, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27066 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ROCHA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

JUAN ANGEL MODENA PUCHETTA Y MARINELA DE LOURDES PEREZ NUÑEZ (Ficha: 17/96).
Rocha, 10 de junio de 1996.
Esc. Blanca Enriqueta Molina Olid, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 26539 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DE TERCER TURNO

JOSE RODRIGUEZ y MARIA VICTORIA FIGUEROA, (Ficha B/154/97).
Salto, 5 de junio de 1997.
Angel Malvasio Laxague, Actuario.
05) $ 850,00 10/pub 26140 Jun 13- v Jun 27

SAN JOSE

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

NAPOLEON TARSICIO PIZARRO Y MARIA TERESITA CARBALLO, (Ficha: B/304/1997).
San José, 22 de mayo de 1997.
Esc. Juan José Garmendia, Actuario Adjunto.
05) $ 850,00 10/pub 26371 Jun 16- v Jun 30

JUZGADO LETRADO

DE SEGUNDO TURNO

JULIA AURORA PEÑA CABRERA y ELBIO CESAR MELIAN SELLANES, (Ficha B 44/97).
SE HACE SABER QUE LA GESTIONANTE FUE AUXILIADA DE POBREZA.-
San José, 15 de Mayo de 1997.
Esc. Juan José Garmendia, Actuario Adjunto.
05) (Cta. Cte.) 10/pub 72671 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

ARTEMIO LEVI ACOSTA OTAZU y LOURDES ETHEL GARCIA PAZOS, (Ficha B 180/96).
Tacuarembó, 7 de mayo de 1996.
Dra. María Magdalena Saint Bois, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 25869 Jun 11- v Jun 25

PAULA SOFIA DE LEMA UMPIERREZ y HEBER HUMBERTO RIVERO COITINHO, (Ficha A 11/97).
Tacuarembó, 30 de mayo de 1997.
Dra. María Magdalena Saint Bois, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 26054 Jun 12- v Jun 26

TREINTA Y TRES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

PABLO FERNANDO SOSA SILVA y ELENA SILVEIRA SOSA, (Ficha: 360/97).
Treinta y Tres, 10 de junio de 1997.
Esc. Ma. Susana Signorino, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27232 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23



MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

QUINTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de Quinto Turno en autos: PERDOMO BROCARDO, Gustavo Raúl c/ SOSA PEREIRA, Blanca Susana-Divorcio" Ficha E-No.893/84/1/97, se CITA, LLAMA y EMPLAZA a BLANCA SUSANA SOSA PEREIRA FROS, a estar a derecho en estos autos por el término de 90 días, bajo apercibimiento de designarle Defensor de Oficio.- Montevideo, 6 de junio de 1997.- Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
07) $ 680,00 10/pub 26255 Jun 13- v Jun 27

DE DECIMOSEPTIMO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr Juez Letrado de Familia de 17° Turno en autos caratulados "CARRATU GOMEZ, JORGE MARIO C/RODRIGUEZ, ADRIANA MARTA. DIVORCIO. SEPARACION DE HECHO". Ficha D/598/96, se cita, llama y emplaza a ADRIANA MARTA RODRIGUEZ, por el término de NOVENTA días a que comparezca a estar a derecho en éstos autos, bajo apercibimiento legal. Actúa bajo auxiliatoria de pobreza. Montevideo, 27 DE MAYO DE 1997.- Dra. Adela Saavedra, ACTUARIA.
07) (Cta. Cte.) 10/pub 72644 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DECIMOCTAVO TURNO

EDICTOS. En los autos tramitados ante este Juzgado Letrado de Familia de Décimo Octavo Turno, caratulados:" DAPUESTO ANGELILLO ELIVRA C/ MARIN BERNARDINO. Divorcio. Ficha D/619/96" se cita, llama y emplaza a BERNARDINO MARIN estar a derecho en estos autos, en el plazo de noventa días y bajo apercibimiento legal. Se concedió auxiliatoria de pobreza.- Montevideo, 17 de marzo de 1997 Ma. del C. CABRERA ROBAINA, ACTUARIA ADJUNTA.
07) (Cta. Cte.) 10/pub 72553 Jun 16- v Jun 30

EDICTOS. Por disposición del SR. Juez Letrado de Familia de 18° Turno caratulados:"MIRABALLES ,SANDRA C/ LOPEZ, DIBER. AUXILIATORIA DE POBREZA. DIVORCIO. Ficha D/257/96", se cita, llama y emplaza a DIBER EMILIO LOPEZ por el término de NOVENTA días, a que comparezca a estar a derecho en estos autos, bajo aperbimiento legal. Se concedió beneficio de auxiliatoria de pobreza. Montevideo, 13 de junio de 1997. Ma. del C. CABRERA ROBAINA, ACTUARIA ADJUNTA.
07) (Cta. Cte.) 10/pub 72611 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

ARTIGAS

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE BELLA UNION

EDICT O.-

Por disposición del señor Juez Letrado de Primera Instancia de Bella Unión se cita, llama y emplaza a doña MARIA ELVIRA LARROSA para que comparezca ante este Juzgado a estar a derecho en los autos rotulados: "FAGUNDEZ, Luis Eduardo c/ LARROSA, Maria Elvira. Divorcio" (Ficha "F" N°62/96), dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de nombrársele Defensor de Oficio.- Tramita con auxiliatoria de pobreza.- Bella Unión, agosto 22 de 1996.- Esc. Juan M. Sarasúa"Actuario.
07) (Cta. Cte.) 10/pub 72593 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUZGADO LETRADO DE BELLA UNION

EDICTO.-

Por disposición del Señor Juez Letrado de Bella Unión, se cita, llama y emplaza a don RAMON ALEGRE para que comparezca ante este Juzgado a estar a derecho en los autos caratulados: "ALFONSO, Teresa Catalina c/ ALEGRE, Ramon. Divorcio" (Ficha "F" N° 10/97),- dentro del término de noventa días, bajo apercibimiento de nombrársele Defensor de Oficio.- Bella Unión,- mayo 20 de 1997.- Tramita con auxiliatoria de pobreza.- Esc. Juan M. Sarasúa" Actuario.
07) (Cta. Cte.) 10/pub 72594 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PANDO

TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición del Juezgado Letrado de Primra Instancia de Pando del 3° Turno, en autos "LIRA ANA MARIA C/ JUAN RAMON SEARA. DIVORCIO" Ficha 195/A/1997. Se cita, llama y emplaza a JUAN CARLOS SEARA, para que comparezca a estar a derecho en dicho juicio por el término de 90 días, bajo apercibimiento de nombrársele Defensor de Oficio. Se concedió auxiliatoria de pobreza. Pando, 8 de mayo de 1997. Esc. MARTA ELHORDOY de PELUFFO, Actuaria.
07) (Cta. Cte.) 10/pub 72487 Jun 11- v Jun 25

SAN JOSE

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE TERCER TURNO

EDICTO
EMPLAZAMIENTO

Por disposición de la Sra. Juez Ltdo. de 1a. Instancia de San José de 3er. Turno en autos:RODRIGUEZ CARLOS ALEXIS C/ RODRIGUEZ PEREZ ANITA-DIVORCIO POR CAUSAL-Fa. B/945/96, se hace saber que se EMPLAZA a ANITA RODRIGUEZ PEREZ a estar a derecho en estos autos, por el término de 90 días. Y a los efectos legales se hacen las presentes publicaciones.- San José, 24 febrero 1997.- Esc. Adriana Bozzolasco, Actuaria.
07) $ 680,00 10/pub 25845 Jun 11- v Jun 25

EMPLAZAMIENTOS

MONTEVIDEO

ENTES

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

EMPLAZAMIENTO al titular del servicio telefónico número 49 15 56 habilitado en Jackson 1411. Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
08) $ 240,00 3/pub 27133 Jun 20- v Jun 25

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefonico No. 385181, debera presentarse en el centro comercial de ANTEL por tramite de traspaso iniciado por actual usuario. plazo 30 días calendario.
08) $ 240,00 3/pub 27148 Jun 20- v Jun 25

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento altitular del srvicio telefonico numero 41.38.29 habilitado en Magallanes 1312. Debera presentarse en Centro Comercial de Antelpor tramite de traspaso iniciado poractual usuario. Plazo 30 días calendario.
08) $ 240,00 3/pub 27158 Jun 20- v Jun 25

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico N°57 94 31 habilitado en CORUÑA N° 3063. Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
08) $ 240,00 3/pub 27215 Jun 20- v Jun 25

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico número 60 10 40 habilitado en Juan Bautista Alberdi 6441. Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
08) $ 240,00 3/pub 27342 Jun 24- v Jun 26

MINISTERIOS

MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PUBLICAS

DIRECCION NACIONAL DE ARQUITECTURA

Se emplaza al Sr. Marcos José MARTINEZ ILLESCAS titular de la C.I. Nro. 2.642.932-5, funcionario de la mencionada Dirección Nacional, a comparecer dentro del tercer día a reanudar el trabajo o a expresar motivos fundados para no hacerlo bajo apercibimiento de tenérselo por renunciante (Art. 3o. Decreto 241/969 de 20/5/969)
Departamento de Personal - Rincón 575 - Piso 11.
08) (Cta. Cte.) 3/pub 72662 Jun 20- v Jun 25

EXPROPIACIONES

MONTEVIDEO

INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

Serv. Estudios y Regulación Territorial.- Sector Expropiación.-
CITACIOM, AVISO Y EMPLAZAMIENTO.-
EDICTO N° 137 Por Decreto N° 27.473 de la Junta Departamental de Montevideo de fecha 6 de marzo de 1997 y la Resolución N° 113 de fecha 20 de marzo de 1997 respectivamente ha sido designado para ser expropiado con destino a la Obra de Saneamiento siguiente inmueble:
PADRON N° 86.936.-
AREA TOTAL; 582,00 m.c.
AREA A EXPROPIAR: 582,00 m.c.
declarándose de urgencia su ocupación.-
Con arreglo a las estipulaciones indicadas en el inciso 3° del articulo 15° de la Ley N° 3958 " de expopiaciones" del 28 de marzo de 1912 al artículo 1° del Decreto Ley N° 10.247 del 15 de octubre de 1942, se hace saber, se cita emplaza a todas las personas que se consideren con derechos sobre el bien y en particular a los propietarios conocidos para que formulen las observaciones que estimen del caso respecto a la causal y procedencia respecto de la designación para expropiar dictada por la autoridad competente.-
A tal efecto deberán concurrir al Servicio de Estudios y Regulación Territorial en su sede del Palacio Municipal Piso 10° Sector Ejido en la que la documentación respectiva, expediente N° R - 01387 se encuentra de manifiesto por el término legal.-
Montevideo, junio 11 de 1997.
09) (Cta. Cte.) 8/pub 72546 Jun 16- v Jun 26

Serv. Estudios y Regulación Territorial.- Sector Expropiación.-
CITACIOM, AVISO Y EMPLAZAMIENTO.-
EDICTO N° 136 Por Decreto N° 27.527 de la Junta Departamental de Montevideo de fecha 10 de abril de 1997 y la Resolución N° 051 de fecha 21 de mayo de 1997 respectivamente ha sido designado para ser expropiado con destino apertura de la calle Lucas Piriz siguiente inmueble:
PADRON N° 68.818
AREA TOTAL; 247,00 m.c.
AREA A EXPROPIAR: 247,00 m.c.
declarándose de urgencia su ocupación.-
Con arreglo a las estipulaciones indicadas en el inciso 3° del articulo 15° de la Ley N° 3958 " de expropiaciones" del 28 de marzo de 1912 al artículo 1° del Decreto Ley N° 10.247 del 15 de octubre de 1942, se hace saber, se cita emplaza a todas las personas que se consideren con derechos sobre el bien y en particular a los propietarios conocidos para que formulen las observaciones que estimen del caso respecto a la causal y procedencia respecto de la designación para expropiar dictada por la autoridad competente.-
A tal efecto deberán concurrir al Servicio de Estudios y Regulación Territorial en su sede del Palacio Municipal Piso 10° Sector Ejido en la que la documentación respectiva, expediente N° A - 07212 se encuentra de manifiesto por el término legal.-
Montevideo, junio 11 de 1997.
09) (Cta. Cte.) 8/pub 72547 Jun 16- v Jun 26

Serv. Estudios y Regulación Territorial.- Sector Expropiación.-
CITACIOM, AVISO Y EMPLAZAMIENTO.-
EDICTO N° 135 Por Decreto N° 27.524 de la Junta Departamental de Montevideo de fecha 10 de abril de 1997 y la Resolución N° 053 de fecha 21 de mayo de 1997 respectivamente ha sido designado para ser expropiado con destino a la alineación de la esquina Noroeste de Avda. Italia y Bvar. José Batlle y Ordoñez. siguiente inmueble:
PADRON N° 33.493.-
AREA TOTAL; 212,98 m.c.
AREA A EXPROPIAR: 46,83 m.c.
declarándose de urgencia su ocupación.-
Con arreglo a las estipulaciones indicadas en el inciso 3° del articulo 15° de la Ley N° 3958 " de expropiaciones" del 28 de marzo de 1912 al artículo 1° del Decreto Ley N° 10.247 del 15 de octubre de 1942, se hace saber, se cita emplaza a todas las personas que se consideren con derechos sobre el bien y en particular a los propietarios conocidos para que formulen las observaciones que estimen del caso respecto a la causal y procedencia respecto de la designación para expropiar dictada por la autoridad competente.-
A tal efecto deberán concurrir al Servicio de Estudios y Regulación Territorial en su sede del Palacio Municipal Piso 10° Sector Ejido en la que la documentación respectiva, expediente N° A - 07184. se encuentra de manifiesto por el término legal.-
Montevideo, junio 11 de 1997.
09) (Cta. Cte.) 8/pub 72548 Jun 16- v Jun 26

Servicio de Estudios y Regulación Territorial.-
Sector Expropiaciones.-
CITACION, AVISO Y EMPLAZAMIENTO.-
EDICTO Nº 138- Por Decreto Nº 27.543 de la Junta Departamental de Montevideo de fecha 24 de abril de 1997 y Resolución Nº 055 de la Unidad Central de Planificación Municipal de fecha 3 de junio de 1997 respectivamente han sidos designados para ser expropiados con destino a la apertura de las calles Cayambe, Cotopaxi y Rio Guayas.-
Los siguientes inmuebles:
PADRONES Nº AREAS TOTALES AREAS AFECTADAS
413.834 3.217m.c.06 3.217m.c.06
413.835 3.062m.c.62 3.062m.c. 62
413.836 1.492m.c.09 1.492m.c. 09
declarándose de urgencia su ocupación.-
Con arreglo a las estipulaciones indicadas en el inc. 3º del artículo 15º de la Ley Nº 3958 "de expropiaciones" del 28 de marzo de 1912 al artículo 1º del Decreto Ley Nº 10.247 del 15 de octubre de 1942, se hace saber, se cita, se emplaza a todas las personas que se consideren con derechos sobre el bien y en particular a los propietarios conocidos para que formulen las observaciones que estimen del caso respecto a la causal y procedencia respecto de la designación para expropiar dictada por la autoridad competente.-
//A tal efecto deberán concurrir al Servicio de Estudios y Regulación Territorial en su sede del Palacio Municipal Piso 10º - Sector Ejido en la que la documentación respectiva expediente Nº R - 01447 se encuentra de manifiesto por el término legal.-
Montevideo, junio 12 de 1997.- AGRIM. CARLOS I. TURCATTI, DIRECTOR SERVICIO DE ESTUDIOS REGULACION TERRITORIAL.

09) (Cta. Cte.) 8/pub 72639 Jun 19- v Jul 01

INCAPACIDADES

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra Juez Letrado de Familia de 2º Turno, en los autos caratulados " PERDOMO VENTURINI ANA MARIA - INCAPACIDAD - Ficha V/71/96 ", se hace saber que por auto Nº 1406 de fecha 19 de mayo de 1997 se declaró en estado de incapacidad a ANA MARIA PERDOMO VENTURINI y se le designó curador a su madre MARIA DELIA VENTURINI.- Se deja constancia que se le concedió el beneficio de auxiliatoria de pobreza. Montevideo, 29 de mayo de 1997.- Esc. Mirtha G. D'Onofrio, ACTUARIA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72515 Jun 12- v Jun 26

EDICTO

Por disposición de la Sra Juez Letrado de Familia de 2º Turno en los autos caratulados "IGUINI MARTINEZ GERMAN ARIEL - INCAPACIDAD - Ficha V/523/95", se hace saber que por auto No 1432 de fecha 20 de mayo de 1997 se declaró en estado de incapacidad a GERMAN ARIEL IGUINI MARTINEZ y se le designó curador a su padre BELARMINO IGUINI.-
Se deja constancia que se le concedió el beneficio de auxiliatoria de pobreza.
Montevideo, 29 de mayo de 1997.- Esc. Mirta G. D'Onofrio, ACTUARIA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72651 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

SEXTO TURNO

EDICTO

EDICTO.- Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de SEXTO Turno, dictada en autos:"GLEZMAN BERENHOLE ó BESENHOLS, JOSE ó GEMIEK ó YEMIEK. DECLARACION DE INCAPACIDAD Y NOMBRAMIENTO DE CURADOR. FICHA 352/96 se hace saber que por auto Nº 1069/97 de fecha 20/05/97 se declaró en estado de incapacidad a JOSE o YEMIEK o GEMIEK GLEZMAN BERENHOLE o BESENHOLS y se designó Curador a JUANA GLEZMAN BESENHOLS MONTEVIDEO, 23 DE MAYO DE 1997. Ma. Elisa Giudice de Mouro, ACTUARIA.

10) $ 850,00 10/pub 26675 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

OCTAVO TURNO

" EDICTO "

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de Octavo Turno ex -- 30º Turno, en autos caratulados: "FERNANDEZ ARTOLA SEBASTIAN.- INCAPACIDAD. FICHA:S/ 337/96, se hace saber que por auto No. 1343 del 16 de mayo de 1997 se declaró en estado de incapacidad a:SEBASTIAN FERNANDEZ ARTOLA, habiéndose designado curadora propietaria a :Ana María Artola Negrón, la que aceptó el cargo con fecha 20 de mayo de 1997.- Montevideo, 6 de Junio de 1997.- Ma. Alicia Curi Pérez, ACTUARIA.

10) $ 850,00 10/pub 26869 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

"EDICTO"

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de Octavo Turno, en los autos caratulados: MARTINEZ BALZAMI, ANDRES LIONEL.- INCAPACIDAD.- (fa.S/ 260/96) y por auto No.1041 del 28 de abril de 1997, se declaró en estado de incapacidad a: ANDRES LIONEL MARTINEZ, habiéndose designado curador propietario a:Andrés Martínez, el que aceptó el cargo con fecha 8 de Mayo de 1997.-(Se deja constancia que al gestionante le asiste auxiliatoria de pobreza, para todo lo atinente al trámite de autos). Se deja constancia que a la compareciente le asiste auxiliatoria de pobreza para todo lo atinente al trámite de autos. Montevideo, 17 de Mayo de 1997. Ma. Alicia Curi Pérez, ACTUARIA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72514 Jun 12- v Jun 26

NOVENO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra Juez Letrado de Familia de 9º Turno en los autos caratulados " PINTADO LOPEZ MIRTHA GRACIELA - INCAPACIDAD - Ficha V/224/97 ", se hace saber que por auto Nº 1532 de fecha 29 de mayo de 1997 se le designó curador interino de la presunta incapaz MIRTHA GRACIELA PINTADO LOPEZ a MIGUEL ANGEL PINTADO BASILIO.-
Se deja constancia que se le concedió el beneficio de auxiliatoria de pobreza.-
Montevideo, 9 de junio de 1997.- Esc. Mirta G. D'Onofrio, ACTUARIA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72610 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

DECIMOPRIMER TURNO

EDICTO
Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 1ler. Turno, dictada en autos: "DELIA ELIZABETH RODRIGUEZ ALPUY FICHA C 485/93 INCAPACIDAD se hace saber que por auto Nº 2841 de fecha 28/11/96 se declaró en estado de incapacidad a DELIA ELIZABETH PIRIZ RODRIGUEZ se nombró curadora definitiva del mismo a MARIA RENEE RODRIGUEZ ALPUY quien aceptó el cargo el 2/4/97. Montevideo a los ocho dias del mes de Abril de mil novecientos noventa y siete.- Con auxiliatoria de pobreza. Dra. ZULMA NERVI, ACTUARIA ADJUNTA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72528 Jun 13- v Jun 27

DECIMOTERCER TURNO

EDICTO

EDICTO. Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de TRECE Turno, dictada en autos: "ADELA JUANA MAGGI MARTINEZ. INCAPACIDAD.
FICHA 507/95
se hace saber que por auto Nº1651 de fecha 26/08/96 se declaró en estado de incapacidad a ADELA JUANA MAGGI MARTINEZ y se designó Curadora a DIMA ADELA MARTINEZ CARBAJAL.
MONTEVIDEO,23 DE SETIEMBRE DE 1996. OLGA VAES TIRELLI, ACTUARIA ADJUNTA.

10) $ 680,00 10/pub 27218 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DECIMOCUARTO TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de Décimo Cuarto Turno, dictada en autos caratulados: "García Batista María Lourdes - Incapacidad" Fa. V/434/95, se hace saber que por auto Nº 4055/96 de fecha catorce de noviembre de mil novecientos noventa y seis, se declaro en estado de incapacidad a María Lourdes García Batista y se designó Curador a Ramón Cruz García Cabrera. Montevideo, cinco de junio mil novecientos noventa y siete. Dicho expe-

diente cuenta con Auxiliatoria de Pobreza. Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72556 Jun 16- v Jun 30

DECIMOQUINTO TURNO

EDICTO:

Por disposición del Sra. Juez Letrado de Familia de 15° Turno, dictada en autos caratulados: "CARO PEREIRA FERNANDO. SOLICITANTE: PEREIRA AMARO, MARIA ELOISA. INCAPACIDAD." FICHA C/491/96. Se hace saber a sus efectos que por auto N° 1259/97 de fecha 28 DE MAYO DE 1997 se declaró en estado de incapacidad a FERNANDO CARO PEREIRA y se designó CURADOR PROPIETARIO a la SrA. MARIA ELOISA PEREIRA AMARO. La curadora, aceptó el cargo el día 5 DE JUNIO DE 1997. En autos se concedió el beneficio de auxiliatoria de pobreza. Montevideo, seis de junio de mil novecientos noventa y siete. Esc. JUAN A. da MISA RIAL, ACTUARIO.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72504 Jun 11- v Jun 25

EDICTO: Por disposición del Sra. Juez Letrado de Familia de 15° Turno, dictada en autos caratulados: "DA SILVA PLATEIRO MILTON WASHINGTON . SOLICITANTE: PLATEIRO, MARIA. INCAPACIDAD." FICHA C/139/97. Se hace saber a sus efectos que por auto N° 1182/97 de fecha 21 de mayo de 1997 se designó CURADOR INTERINO a la Sra. MARIA LILIAN PLATEIRO MAGALLANES ,del presunto incapaz DA SILVA PLATEIRO, MILTON WASHINGTON , El curador, aceptó el cargo el día 21 DE MAYO DE 1997. En autos se concedió el beneficio de auxiliatoria de pobreza. Montevideo, el veintitres de mayo de mil novecientos noventa y siete.- Esc. JUAN A. da MISA RIAL, ACTUARIO.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72516 Jun 12- v Jun 26

DECIMOSEXTO TURNO

EDICTO :

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 16° Turno, dictada en autos :" SANCHEZ DA SILVA SUSANA SOLICITANTE: CORUÑA RODRIGUEZ ESTRELLA. INCAPACIDAD. FA. C/403/96" Se hace saber a sus efectos, que por auto N° 2996/96 de fecha 14/11/96, se designó CURADOR PROPIETARIO del incapaz SUSANA SANCHEZ DA SILVA, a la Sr/Sra ESTRELLA CORUÑA RODRIGUEZ quien aceptó el cargo el día 16 DE DICIEMBRE de 1996.- Montevideo, diecinueve de diciembre de mil novecientos noventa y seis. Esc. María Noel Pinasco, ACTUARIA ADJUNTA.

10) $ 850,00 10/pub 27305 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DE DECIMONOVENO TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 19° Turno, dictada en autos caratulados: "RODRIGUEZ, ROSA EDELIA - INCAPACIDAD - FICHA C.86/96", se hace saber a sus efectos que por providencia N° 962/97 de fecha 6 DE MAYO DE 1997, se declaró en estado de incapacidad a ROSA EDELIA RODRIGUEZ PADILLA. Designándose Curador Propietario a EVA LILIAN DE LOS SANTOS, quien aceptó el cargo el día 27 DE MAYO DE 1997. Se le concedió auxiliatoria de pobreza. Montevideo, 30 de Mayo de 1997.- Esc. Pilar Freire, Actuaria Adjunta.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72518 Jun 12- v Jun 26

DE VIGESIMO TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 20° Turno, dictada en autos caratulados: "BARNOLA DE IGLESIAS, MARIA AMPARO - INCAPACIDAD - FICHA C.409/96", se hace saber a sus efectos que por providencia N°1160/97 de fecha 8 DE MAYO DE 1997, se declaró en estado de incapacidad a MARIA AMPARO BARNOLA DE IGLESIAS. Designándose Curador Propietario a GERARDO ANTONIO IGLESIAS BARNOLA, quien aceptó el cargo el día 4 DE JUNIO DE 1997. Montevideo, 6 de junio de mil novecientos noventa y siete. Esc. Pilar Freire, Actuaria Adjunta.

10) $ 850,00 10/pub 27102 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DE VIGESIMOPRIMER TURNO

EDICTO.- Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 21° Turno, en autos caratulados:"D'AMBROSIO BENITEZ, FERNANDO FRANCISCO- INCAPACIDAD" FICHA: V 69/94, se hace saber que se declaró en estado de incapacidad a FERNANDO FRANCISCO D'MABROSIO; designádose curadora propietaria a su madre legítima SARA BENITEZ SCHIAVONE. Montevideo, 13 de marzo de 1995. Esc. Susana Berger, ACT. ADJUNTA.

10) $ 680,00 10/pub 26327 Jun 16- v Jun 30

DE VIGESIMOSEGUNDO TURNO

EDICTO - Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 22° Turno en autos caratulados: FERNANDEZ ZALAYETA, LEONARDA RAQUEL - INCAPACIDAD - FICHA: V 506/95, se hace saber que se decla ró en estado de incapacidad a LEONARDA RAQUEL FERNANDEZ ZALAYETA, designándose curador propietario a su hermana MARTA SUSANA FERNANDEZ ZALAYETA. Montevideo, 28 de abril de 1997.- Esc. Susana Berger, ACTUARIA ADJUNTA.

10) $ 680,00 10/pub 26020 Jun 12- v Jun 26

VIGESIMOCUARTO TURNO

Por disposición de la Sra.Juez Letrado de Familia de 24° turno, en autos caratulados:"LEMES ROSAS, Richard Gustavo. Incapacidad." Ficha V/698/96,se hace saber que por decreto N° 1528/97 de fecha 29/05/97, se declaró en estado de incapacidad a Richard Gustavo LEMES ROSAS, designándose curadora a su madre legítima Orietta ROSAS PEREIRA.- Se deja constancia que por decreto n° 1528/97 se concedió el beneficio de Auxiliatoria de Pobreza eximiéndose de publicar en otro periódico no oficial Esc. Mario Machado Alves de Moura, ACTUARIO ADJUNTO.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72533 Jun 13- v Jun 27

VIGESIMOSEPTIMO TURNO

EDICTO.

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 27° turno, en autos caratulados Pérez Antonio, incapacidad, ficha V/199/96, se hace saber que por resolución N° 1162 del 17 de abril de 1997, se declaró en estado de incapacidad a ANTONIO VLADIMIR PEREZ MARTINEZ, designándose curador definitivo del mismo a su madre legítima Selva Argentina Martinez Rodriguez.- SE CONCEDIO EL BENEFICIO DE AUXILIATORIA DE POBREZA.- Montevideo, 5 de junio de 1997.- Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72490 Jun 11- v Jun 25

ARTIGAS

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

- EDICTO -

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Artigas, en el expediente BOGADO Florentino INCAPACIDAD. Ficha B/12/90, se ha declarado en estado de incapacidad a Florentino Bogado, discer niéndose el cargo de curador del mismo a la Sra. Blanca Ilda ZUMARAN FERNANDEZ. Artigas, 22 de Octubre de 1996.- ANA T. CAMARA, ACTUARIA ADJUNTA.

10) $ 680,00 10/pub 26390 Jun 16- v Jun 30

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE BELLA UNION

EDICTO

Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Bella Unión, en los autos caratulados: "DIAZ, Onelis Elizabeth.- Incapacidad".- Fa. B/77/96.- se designó curador de la incapaz a su cónyuge JOSE PEDRO TISSIEL.- Se hace constar que se le concedió el beneficio de la auxiliatoria de pobreza.- Bella Unión 16 de Mayo de 1997.- Esc. Juan M. Sarasúa Actuario.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72598 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAS PIEDRAS

TERCER TURNO

EDICTO.- Por disposición de la Sra. Juez Letrada de Primera Instancia de Las Piedras de TERCER Turno dictada en los autos: LENZI, JORGE LUIS INCAPACIDAD Ficha 227/96" se hace saber que se ha decretado por auto N° 1577/97 de fecha 5 DE

MAYO DE 1997, la incapacidad de JORGE LUIS LENZI designándose curadora a LIDIA MAIRONE quien aceptó el cargo con fecha 27 DE MAYO DE 1997.-Las Piedras, 30 DE MAYO DE 1997.- Esc. ANA SOLIMANO, ACTUARIA ADJUNTA.

10) $ 680,00 10/pub 26481 Jun 16- v Jun 30

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PANDO

TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Ldo. de 1ra. Instancia de Pando del 3° Turno, en autos "FUMERO MARRERO MILTON ARIEL. INCAPACIDAD. AUXILIATORIA DE POBREZA", Ficha 1715/A/1996, se hace saber que se declaró en estado de incapacidad a MILTON ARIEL FUMERO, habiéndose designado curador a Juana Marrero. Se concedió auxiliatoria de pobreza. Pando, 29 de Mayo de 1997. Esc. Marta Elhordoy de Peluffo, Actuaria.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72485 Jun 11- v Jun 25

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Ldo. de 1ra. Instancia de Pando de 3° Turno, en autos "LIMA ALTALLETTE CARLOS LUIS. INCAPACIDAD Y AUXILIATORIA DE POBREZA ", Ficha 1461/A/1996, se hace saber que se declaró en estado de incapacidad a CARLOS LUIS LIMA ALTALLETTE, habiéndose designado curador a Orfilia Alicia Altallette. Se concedió auxiliatoria de pobreza. Pando, 30 de Mayo de 1997. Esc. FEDERICA SHAW, ACTUARIA ADJUNTA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72622 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Ldo. de 1ra. Instancia de Pando del 4to. Turno, en autos "Eriselda Marisol Silva Gutiérrez. INCAPACIDAD", Ficha 1206/A/1996, se hace saber que se declaró en estado de incapacidad a Eriselda Marisol Silva Gutiérrez, habiéndose designado curador a Gabriel Alvaro Rodríguez. Se hace constar que se concedió auxiliatoria de pobreza. Pando, 4 de Junio de 1997. Esc. Federica Shaw, Actuaria, Adjunta.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72486 Jun 11- v Jun 25

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Ldo. de 1ra. Instancia de Pando del 4to. Turno, en autos "Julio Asdrúbal Carro. INCAPACIDAD, Ficha 582/A/1997, se hace saber que se declaró en estado de incapacidad a Julio Asdrúbal Carro, habiéndose designado curador a Alexandra Yorr García. Se hace constar que se concedió auxiliatoria de pobreza. Pando, 29 de Mayo de 1997. Esc. Federica Shaw, Actuaria Adjunta.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72488 Jun 11- v Jun 25

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Ldo. de 1ra. Instancia de Pando del 4to. Turno, en autos "Gustavo Alvarito Carranza Acosta. INCAPACIDAD", Ficha 1390/A/1996, se hace saber que se declaró en estado de incapacidad a Gustavo Alvarito Carranza Acosta, habiéndose designador curador a Juan Elias Carranza López. Se hace constar que se concedió auxiliatoria de pobreza. Pando, 6 de Junio de 1997. Esc. ALBANA DIAZ, ACTUARIA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72524 Jun 12- v Jun 26

CERRO LARGO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Cerro Largo de Cuarto Turno, se hace saber que en autos:"REY SOSA, RICHARD MARCELO. INCAPACIDAD. Fa. 213/96", por auto N° 899 de 23 de abril de 1997, se declaró en estado de incapacidad a RICHARD MARCELO REY SOSA, C.I: 4.064.354-7 nacido en la Primera Sección Judicial de Cerro Largo el día 5 de octubre de 1977, habiéndosele designado curadora a NELDA SOSA MACHADO, C.I: 1.783.767-2.- Edicto con auxiliatoria de pobreza.- Melo, 30 de mayo de 1997.- Esc. Fernando Torres Brayer, ACTUARIO ADJUNTO.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72521 Jun 12- v Jun 26

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CARMELO

SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de 2° Turno de Carmelo, dictado en autos: "MENDIETA SAMPEDRO, Juan Antonio. INCAPACIDAD" (fa. 275/B/93) se hace saber que por decrerto N° 153 de fecha 18 de febrero de 1997 se declaró en estado de incapacidad a Juan Antonio Mendieta Sampedro, designándose curadora a su madre, Estela Mary Sampedro; tiene beneficio de auxiliatoria de pobreza. Carmelo, 24 de febrero de 1997. Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72588 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

DURAZNO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE TERCER TURNO

EDICTO

Este Juzgado Letrado de Primera Instancia de Durazno de Tercer Turno, ha dispuesto en autos:"SOUZA, Washington.- P. INCAPAZ.-"Ficha B 135/95, que se hace saber al público que con fecha Marzo 10 de 1997, se declaró en estado de incapacidad a WASHINGTON HUGO SOUZA MARTINEZ, designándose Curador del mismo a su hermano OSCAR JAVIER SOUZA MARTINEZ quien aceptó el cargo el 24/4/97.- Durazno, Mayo 6 de 1997.- Publ. Grat. Ley 13209. Esc. ZULLY ETCHEVERRY DELFINO, ACTUARIA ADJUNTA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72625 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

LAVALLEJA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE SEGUNDO TURNO

Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Lavalleja de 2°Turno, dictada en estos autos: "GILES,RUBEN DARIO.INCAPACIDAD.Fa.B/314/94", se hace saber que por resolución de este Juzgado de fecha 10 de diciembre de 1996 se declaró el estado de incapacidad de Ruben Darío Giles, designándose curadora del mismo a María del Carmen Giles.
Minas,16 de mayo de 1997.-
Se concedió el beneficio de auxiliatoria de pobreza.- Esc. Pedro M. Díaz, ACTUARIO.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72633 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Lavalleja de 2°Turno,dictada en estos autos: TORRES,CARMEN.INCAPACIDAD.Fa.B/30/94, se hace saber que por resolución de este Juzgado de fecha 21 de febrero de 1997, se declaró el estado de incapacidad de Carmen Torres,designándose curadora de la misma a Leonor Orges.
Minas, 30 de mayo de 1997.-
Se concedió el beneficio de auxiliatoria de pobreza.- Esc. Pedro M. Díaz, ACTUARIO.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72635 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

PRIMER TURNO

EDICTO

LA SRA. JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PRIMER TURNO DE MALDONADO, EN AUTOS CARATULADOS:"PERDOMO CUENDE EDISON GUSTAVO INCAPACIDAD FA. 67/96" HACE SABER QUE POR AUTO N° 3974 DE FECHA 9 DE OCTUBRE DE 1996 SE HA DECLARADO A EDISON GUSTAVO PERDOMO CUENDE EN ESTADO DE INCAPACIDAD DESIGNANDOSE CURADORA DEFINITIVA DEL MISMO A LA SRA. ALBA CUENDE. SE HACE SABER QUE POR AUTO N° 1628 DE FECHA 12 DE MAYO DE 1997 SE AUTORIZO LA AUXILIATORIA DE POBREZA DE ACUERDO A LO PREVISTO POR EL ART. 89 DEL C.G.P. MALDONADO, 16 DE JUNIO DE 1997. Dra. Esc. Adriana Graziuso, ACTUARIA ADJUNTA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72679 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DE OCTAVO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Octavo Turno de Maldonado, dictado en autos "GUADALUPE, Graciela Giselle. INCAPACIDAD. Ficha Nº 117/89/B" se hace saber que por auto Nº 73 del 16 de junio de 1989 se declaró en estado de Incapacidad a Graciela Giselle Guadalupe con Ced. de Ident. Nº 3.862.779-1 designándose curador propietario a María Viroga Núñez con Ced. de Ident. Nº3.561.041-8 por auto Nº1168 del 13 de mayo de 1997.- Maldonado, mayo 22 de 1997.- Nelson Richart, ACTUARIO.

10) $ 680,00 10/pub 26217 Jun 13- v Jun 27

PAYSANDU

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Paysandú, dictada en autos:"RIVERO, LUIS ALBERTO. AUXILIATORIA DE POBREZA E INCAPACIDAD. FA.B/490/96", se hace saber que por Auto Nro. 0633/97 de fecha 06/03/97, se declaró en estado de incapacidad al Sr. LUIS ALBERTO RIVERO, designándose curadora a la Sra. EURALITA RIVERO, quien aceptó el cargo conferido el día 14/04/97.-ESTA AUXILIADO DE POBREZA.-Paysandú, 5 de junio de 1997.- ESC. CAROLINA VERCELLINO, ACTUARIA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72589 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

RIO NEGRO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FRAY BENTOS

DE SEGUNDO TURNO

EDICTO Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Fray bentos de 2do. Turno, dictada en autos: SEGOVIA VARELA BLANCA CELIA Incapacidad. Fa. B/139/1996, se hace saber que ha sido declarada en estado de incapacidad a BLANCA CELIA SEGOVIA VARELA, designándose Curador a LUIS ALBERTO SEGOVIA VARELA. Fray Bentos, 11 de junio de 1997.- Esc. CARMELO M. SALABERRY, ACTUARIO.

10) $ 680,00 10/pub 27073 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO. Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Rivera se hace saber que por auto 2729 de fecha 2/9/1996, se declaró en estado de incapacidad a ESCELSA RODRIGUEZ FERNANDEZ, habiéndose designado curadora de la misma a MARIA CLEMENTINA FERNANDEZ.Ficha B/239/1994. Con Auxiliatoria de Pobreza. Rivera, 9 de octubre de 1996. Esc. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72497 Jun 11- v Jun 25

EDICTO. Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Rivera, se hace saber que por auto 4203 de fecha 29/11/1996, se declaró en estado de incapacidad a JOSE PEDRO JUSTO MOREIRA habiéndose designado curador del mismo a HEBER ZABALLA ESPERBEN (Ficha B/125/1995). Con Auxiliatoria de Pobreza. Rivera, 6 de marzo de 1997. Esc. Adriana Aguirre Mederos, ACTUARIA ADJUNTA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72499 Jun 11- v Jun 25

EDICTO. Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Rivera, se hace sabelr que por auto 1388 de fecha 9 de mayo de 1997, se declaró en estado de INCAPACIDAD a MARIO WESTMISTER DE MELLO WALLACE, habiéndose designado curadora del mismo a EVA SOSA COITINHO (Ficha B/177/1996). Con Auxiliatoria de Pobreza. Rivera, 2 de junio de 1997. Esc. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72500 Jun 11- v Jun 25

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrada de 1a. Inst. de Rivera de 4º Turno, se hace saber que por resolución Nº 590 de fecha 02/04/97 se declaró en estado de Incapacidad a ISABEL ZIGNAGO OSTA (B/161/96) habiéndose designado curador de la misma a CARLOS ZIGNAGO. Rivera, 02 de mayo de 1997. Esc. ANA LIL IRAMENDI, Actuaria Adjunta.

10) $ 680,00 10/pub 27111 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrada de 1a. Inst.de Rivera de 4to. Turno, se hace saber que por resolución Nº 988 de fecha 29/04/97, se declaró en estado de Incapacidad a ELY DOS SANTOS PEREIRA (B/132/96), habiéndose designado curadora del mismo a CECILIA DOS SANTOS PEREIRA. Con auxiliatoria de pobreza. Rivera, 26 de mayo de 1997. Esc. ANA LIL IRAMENDI, Actuaria Adjunta.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72503 Jun 11- v Jun 25

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DE TERCER TURNO

EDICTO.

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Tercer Turno de Salto, dictada en autos "SILVA LARROSA, Juan Nicolas y Alex Fabian", Incapacidad.- B/144/96 se hace saber que por auto Nº 174/97 de fecha 17/02/97, se declaró en estado de INCAPACIDAD a "ALEX FABIAN SILVA LARROSA" y se designó Curadora a "MYRIAM SUSANA LARROSA".- LITIGA CON AUXILIATORIA DE POBREZA. RESOLUCION 20/4/55 LEY 13.209. Salto, veintisiete de mayo de mil novecientos noventa y siete.- Angel Malvasio Laxague, ACTUARIO.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72674 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

SAN JOSE

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

INCAPACIDAD.

Por disposición del Sr. Juez Letrado de 1a. Inst. de San José de 2º Turno, en autos: "RAMENGHI PIRIZ ERNESTO- INCAPACIDAD Ficha B-524/1996 -por auto Nº 1092 del 10 de marzo de 1997 se declaró en estado de Incapacidad a ERNESTO RAMENGHI PIRIZ, nombrándose curador del mismo a RUBEN ARIEL RAMENGHI PIRIZ -San José, 13 de junio de 1997. Esc. Juan José Garmendia, ACTUARIO ADJUNTO.

10) $ 680,00 10/pub 27257 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

EDICTO INCAPACIDAD

Por disposición del Sr. Juez Ltdo. de 1era. Inst. de San José de 2do. Turno, en autos:"SILVA FERNANDEZ SUSANA - CRISTINA-INCAPACIDAD-Fa. B/398/1995-se hace saber que por Auto Nº 8024 del 10 de octubre de 1996, se declaró en estado de incapacidad a SUSANA CRISTINA SILVA FERNANDEZ, designándose curador de la misma a CARLOS SILVA FERNANDEZ. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. San José, 30 de mayo de 1997. Se deja constancia que se encuentra auxiliado de pobreza.

10) (Cta. Cte.) 10/pub 72670 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE MERCEDES

SEGUNDO TURNO

EDICTO:Por disposición de laSra. Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Mercedes, dictada en autos:" FABIO DAVID NUÑEZ RAMOS.- Incapacidad.- Fa.855/94" se hace saber que por Decreto Nº 8710 de fecha 14 de Nov./96 se declaró en estado de incapacidad a FABIO DAVID NUÑEZ RAMOS, designándose curadora a REINA AURORA MERNIES FRANCO.- A los efectos legales se hacen

éstas publicaciones.- Mercedes, doce de mayo de mil novecientos noventa y siete.- Se deja constancia que la curadora cuenta con el beneficio de Auxiliatoria de Pobreza.- Esc. Daniella Donato Sivoplas, ACTUARIA.
10) (Cta. Cte.) 10/pub 72543 Jun 13- v Jun 27

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra.Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de 2do. turno, en autos: GONZALEZ, Silvana Paola"- Incapacidad y Auxiliatoria de Pobreza-Ficha B.335/96 se hace saber que se declaró en estado de Incapacidad a: SILVANA PAOLA GONZALEZ, habiéndose designado curador a: Ramón González.- Y para constancia y a los efectos pertinentes se expiden estas publicaciones.- Tacuarembó 12 de marzo de 1997.- Se deja constancia que se ha dispuesto el beneficio de auxiliatoria de pobreza para gozar del mismo en estas publicaciones.- Esc. Jacqueline Chico, ACTUARIA ADJUNTA.
10) (Cta. Cte.) 10/pub 72494 Jun 11- v Jun 25

EDICTOS: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de 2do. turno en autos:"COITTO NUÑEZ, Richard Javier"- Incapacidad y Auxiliatoria de Pobreza-Ficha B.536/96, se hace saber que se declaró en Estado de Incapacidad a: RICHARD JAVIER COITTO NUÑEZ, habiéndose designado curadora a: Lady Núñez Furtado.-
Y a los efectos pertinentes, se hacen estas publicaciones.-
Tacuarembó 23 de abril de 1997.-
Se deja constancia que se ha dispuesto el beneficio de auxiliatoria de pobreza para gozar del mismo en estas publicaciones.- Esc. Jacqueline Chico, ACTUARIA ADJUNTA.
10) (Cta. Cte.) 10/pub 72619 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

TREINTA Y TRES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE SEGUNDO TURNO

E D I C T O .Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de SEGUNDO TURNO de Treinta y Tres , en autos: " MACEDO GOROSITO , HOMERO PEDRO. INCAPACIDAD Ficha 524 / 96" se hace saber que por auto No. 4478 de fecha 10 / 10 / 96, se deisgnó curador INTERINO del Señor HOMERO PEDRO MACEDO GOROSITO , a la Sra. ZAIDA MACEDO VAZQUEZ. Treinta y Tres 31 de Octubre de 1996 . Esc. Ma. Susana Signorino. ACTUARIA.
10) $ 680,00 10/pub 26382 Jun 16- v Jun 30

E D I C T O: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Treinta y Tres, en autos: LUCAS MENA, Alberico Foel.-INCAPACIDAD.-Fa. 577/96.-, se hace saber que por resolución No- 937 de fecha 7/4/97 , se ha declarado en estado de incapacidad a Albérico Foel LUCAS MENA habiéndose designado curadora a Arlinda MENA quien tomó aceptación del cargo el día 20/5/97.-Treinta y Tres, 2 de Junio de 1997.-Esc. Susana Signorino.-Actuaria. Se hace saber que se concedió auxiliatoreza.- Esc. Ma. Susana Signorino, Actuaria.
10) (Cta. Cte.) 10/pub 72554 Jun 16- v Jun 30

E D I C T O: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Treinta y Tres, en autos: TECHERA ACOSTA, ELBA.- INCAPACIDAD.- Fa. 692/96, se hace saber que por resolución No- 114 de fecha 6/2/97, se ha declarado en estado de incapacidad a Elba TECHERA ACOSTA, habiéndose designado curadora a la Sra. Ramona TECHERA ACOSTA quien tomó aceptación del cargo el día 17/4/97.- Treinta y Tres, 11 Junio de 1997.- Esc. Susana Signorino.- Actuaria. Se hace saber que se concedió auxiliatoria de pobreza de acuerdo a resolución No-2009 de fecha 9/6/97. Esc. Ma. Susana Signorino, ACTUARIA.
10) (Cta. Cte.) 10/pub 72669 Jun 24- v Jun 30

Jun 30- v Jul 04

INFORMACIONES DE VIDA Y COSTUMBRES

MONTEVIDEO

JUZGADO DE PAZ DE LA CAPITAL

DE PRIMER TURNO

EDICTO.- Por disposición de la Sra. Juez de Paz de la Capital de 1er Turno, Ficha 109/97, se hace saber que ante esta Sede se presentó SANDRA MARIA VIDICH MALLO, optando por los títulos de Procuradora y Escribana Pública, ofreciendo declaración de Irene Silberberg Lang y Julio Pistone Hernández, sobre su vida y costumbres. Montevideo, 12 de junio de 1997. Esc. Lucía María Carballa, ACTUARIA.
11) $ 680,00 10/pub 27015 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL

PRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición del Señor Juez de Paz Departamental de la Capital de 1er. Turno, se hace saber que ante esta Sede se presentó VIRGINIA LILIAN GUADALUPE SZEVEZUK (Ficha 189/97), quien optando por el título de Procuradora, ofrece las declaraciones de Susana Martinez, Juan Manuel Silva Magariños y Patricia Salomón. Montevideo, 29 de Mayo de 1997. Esc. Lucía María Carballa, ACTUARIA.
11) $ 680,00 10/pub 25900 Jun 12- v Jun 26

SEXTO TURNO

EDICTO

Por disposición dela Señora Juez de Paz Departamental de la Capital de 6° Turno, se hace saber que ante esta sede se presentó María Beatriz Cajarville Navache (Ficha 289/97) optando por el título de ESCRIBANA y ofreciendo las declaraciones de: Claudia Muguiro y Magdalena Prato, para la información sobre su vida y costumbres. Montevideo, 11/06/97. Esc. LILIAN IBARGOYEN OBIOL, ACTUARIA.
11) $ 680,00 10/pub 26870 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

DECIMOSEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposicion del Senor Juez de Paz Departamental de la Capital de 12° Turno se hace saber que ante este Juzgado se presentó MYRTHA ESTELA BONIFACINO LABORDA en. los autos caratulados "Bonifacino, Myrtha - Información de Vida y costumbres" ficha 925/96, optando por al título de Procuradora y ofreciendo la declaración de los testigos Lilián A. Sabattini y Javier Doldán. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. En Montevideo el 20 de mayo de 1997.- Esc. Nora A. Annunziatto, ACTUARIA.
11) $ 850,00 10/pub 26909 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DECIMOSEXTO TURNO

EDICTO: Por disposición del Señor Juez de Paz Departamental de la Capital de 16° Turno se hace saber que ante este Juzgado se presentó Silvana Lenur Cabrera Rezende (Ficha 211/97) quien optando por los Títulos de Procuradora y Escribana Pública ofrece las declaraciones de Anabella Mendiburu y Selva Vilches sobre su vida y costumbres. Montevideo, 28 de abril de 1997. Esc. CRISTINA CERVINI, ACTUARIA.
11) $ 680,00 10/pub 26671 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

VIGESIMOCUARTO TURNO

EDICTO.- Por disposición del Sr.Juez de Paz Dptal. de la Capital de 24 Turno, se hace saber que ante este Juzgado se presentó Virginia Mónica Zaffaroni Battegazzore en los autos caratulados Zaffaroni Battegazzore, Virginia Mónica; Información de Vida y Costumbres. Ficha 389/97 optando por el titulo de Escribana y ofreciendo las declaraciones de los testigos: Luisa Vico y Andrea Silva Mauro. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo 16 de junio de 1997. Esc. Graciela M. Campos Santo, Actuaria.
11) $ 850,00 10/pub 26981 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

EDICTO: Por disposición de la Señora Juez

de Paz Departamental de la Capital de 24º Turno, se hace saber que ante esta sede se presentó MARIA CECILIA LOPEZ COLLAZO (FICHA A/314/97) optando por el título de ESCRIBANA y ofreciendo las declaraciones de: Gabriela Lourdes Scaglia Pérez y Laura Reboredo Calvo para la información sobre su vida y costumbres. Montevideo, 11 de junio de 1997.- Esc. Graciela M. Campos Santo, ACTUARIA.

11) $ 680,00 10/pub 27367 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

VIGESIMOQUINTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de la Capital de 25 Turno en la información de vida y costumbres de Mónica Viviana San Martín Porciúncula fichaB 30/97 se hace saber que optando por el título de Escribana Pública ofreció las declaraciones de Mariela Vitale Lago y María Jacqueline Correa. Montevideo, 6 de mayo de 1997. Dra. Analía Martín Nemer, ACTUARIA ADJUNTA.

11) $ 680,00 10/pub 26337 Jun 16- v Jun 30

TRIGESIMOPRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 31º turno, En autos"DIAZ ROSANA ISABEL-Información de Vida y Costumbres" Ficha362/97 se hace saber que ante este Juzgado se presentó Rosana Isabel Diaz, optando por los títulos de Escribana y procuradora, ofreciendo la declaración de: Gustavo Dufau y Juan Hernandez, sobre su vida y costumbres. Montevideo 5 de junio de 1997. Esc. Ma. Teresa Ribas Rebollo, Actuaria.

11) $ 680,00 11/pub 25570 Jun 10- v Jun 25

TRIGESIMOTERCER TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de la Capital de 33º Turno, se hace saber que ante este Juzgado se presentó EDUARDO JOSE COUTO OJEDA en los autos caratulados "COUTO OJEDA, Eduardo José - Información de vida y costumbres" Ficha 249/97, optando por el título de representante de firma extranjera y ofreciendo las declaraciones de los testigos Mario Paglia y Omar Ayala.- Montevideo, 29 de Mayo de 1997.- Esc. SILVIA GEOVANESIAN, ACTUARIA.

11) $ 680,00 10/pub 25993 Jun 12- v Jun 26

CANELONES

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE SEGUNDO TURNO - LAS PIEDRAS

EDICTO: Por disposición de la sra. Juez de Paz Dptal. de Las Piedras, de 2º turno, se hac saber que ante esta Sede se presentó MARCELA ROSANNA BRITOS FRANCOLINO, en el expediente ficha VB 8/97, optando por los títulos de PROCURADORA Y ESCRIBANA PUBLICA, ofreciendo las declaraciones de los testigos: Clara Camacho y Gerardo Galeazzi, sobre su vida y costumbres. Las Piedras, seis de junio de mil novecientos noventa y siete. Dra. Gloria Seguessa Mora, Juez de Paz Dptal.

11) $ 850,00 10/pub 26998 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DURAZNO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

EDICTO

Por disposición de la Señora Juez de Paz Departamental de Durazno, dictada en autos "HERNANDEZ NADRUZ, Laura.- INFORMACION DE VIDA Y COSTUMBRES, Ficha C. 153/97" se hace saber que ante esta Sede se presentó Laura Hernández Nadruz optando por los títulos de Procuradora y Escribana Pública y ofreciendo las declaraciones de Lilián Elías Merlo y Juan Fernando Delgado, sobre su vida y costumbres.- Durazno, 28 de mayo de 1997.- Dra. MARTA ANGELICA ROCCA, JUEZ DE PAZ.

11) $ 850,00 10/pub 26864 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

MALDONADO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE SEGUNDO TURNO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE SEGUNDO TURNO DE MALDONADO. EDICTO. Por disposición de la Sra Juez de Paz Departamental de 2do. Turno de Maldonado, se presento María José Domíngez Risso (Ficha 2040/96), optando por los títulos de Procuradora y Escribana Pública; ofreciendo los testigos: Marcello Antonio BAUBETA OLASCOAGA y Ximena María GABARD ALVAREZ, sobre su vida y costumbres. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Dra María Gabriela Fossati. Juez de Paz Departamental de 2do. Turno de Maldonado. Maldonado, 3 de Junio de 1997. Dra. MARIA GABRIELA FOSSATI AVILES, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

11) $ 1.020,00 10/pub 26954 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DE PRIMER TURNO

-.EDICTO.-

Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de Primer Turno de Maldonado, Ficha No. 41/91. "Información Vida y Costumbres"=se hace saber que en la Sede se presentó Juan Manuel CARDOSO FERREIRA, solicitando las declaraciones de los testigos Federico PLADA y Juan ARAUJO, sobre su honradez y costumbres morales, para inscribirse en la Matrícula de Procuradores. Maldonado, 2 de junio de 1997.- Dra. Rosina M. Gomeza, Juez de Paz Departamental.

11) $ 680,00 10/pub 26203 Jun 13- v Jun 27

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE PRIMER TURNO DE MALDONADO.- EDICTO. Por disposición de la Sra Juez de Paz Departamental de 1er. Turno de Maldonado, se hace saber que se presento Silvia, CAYAFA TOLEDO (Ficha 383/97) optando por los títulos de Procuradora y Escribana Pública; presento la declaración de los testigos: Mónica Carina CASTELNOBLE DELGADO y Mónica Gladys BARREIRO MILICEVIC, sobre su vida y costumbres. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Dra Rosina M. Gomeza. Juez de Paz Departamental de 1er Turno de Maldonado. Maldonado, 4 de Junio de 1997. ROSINA M. GOMEZA, JUEZ DE PAZ.

11) $ 850,00 10/pub 26218 Jun 13- v Jun 27

PAYSANDU

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE PRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr Juez de Paz Departamental de Primer Turno de Paysandú, ficha 134/97, se hace saber que ante esta Sede se presentó PATRICIA DESIRELLO PASARELLO, optando por el título de Escribana Pública y ofreciendo las declaraciones de Yilianna Pamela Labanda Machado y Rossana Isabel Pepe Crivoguzov, sobre su vida y costumbres. Paysandú 26 de mayo de 1997. Dra Karina Martinez-Juez de Paz Deptal.

11) $ 680,00 10/pub 27067 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ROCHA

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE CHUY

EDICTO.- Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de Chuy, se hace saber que ante este Juzgado se presentó GONZALO PLA SUAREZ en autos ficha C/117/96, optando por los títulos de Procurador y Abogado, y ofreciendo las declaraciones de los testigos Miguel Angel Techera Quintero y Paulo Priliac Gonzalez sobre su vida y costumbres. Chuy, 18 de marzo de 1997.- Dr. Juan Carlos Fernández, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

11) $ 680,00 10/pub 26541 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

SALTO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de 2o. Turno de Salto, se hace saber que ante esta Sede se presentó Karina María Balatti Massarino, domiciliada en Santa Rosa 541, optando por los títulos de Procuradora y Escribana Pública. Ofrece declaración de María Verónica Gallino Russo y de Laura Beatriz Bidart Coimbra. Salto,

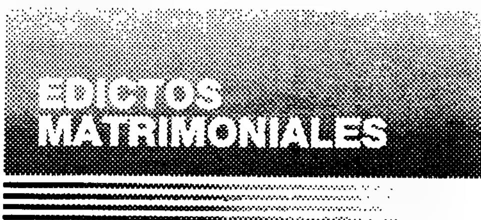
20de junio de 1996. BEATRIZ LARRIEU, Juez de Paz Departamental 2o. Turno.
11) $ 680,00 10/pub 26744 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

EDICTO

Por disposición de la Sra.Juez de Paz Departamental de 2o. Turno de Salto, se hace saber que ante esta Sede se presentó María del Carmen Almeida Sosa, domiciliada en 8 de Octubre 1284, optando por los títulos de Procuradora y Escribano Público, ofrece declaración de María Inés Guarino Malvasio y Richard Gustavo Imer Lucas. Salto, 29 de junio de 1995. BEATRIZ LARRIEU, Juez de Paz Departamental 2o. Turno.
11) $ 680,00 10/pub 26745 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17



Montevideo, junio 24 de 1997
Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley 9.906 del 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil.
"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como lo manda la Ley." Espacio limitado a tres días por la Ley 9.906.

MONTEVIDEO

OFICINA No. 1

EVARISTO RONALD ACEVEDO, 34 años, divorciada, ing. aeronautico, oriental, domiciliado en Yugoeslavia 747 y MONICA CARDOZO, 23 años, soltera, educ. pre. escolar, oriental, domiciliada en Yugoeslavia 747.
14) $ 120,00 3/pub 2793 Jun 24- v Jun 26

OFICINA No. 2

GERARDO SERGIO BELTRAME, 34 años, soltero, ing. químico, oriental, domiciliado en Avda Cataluña 3171 y ANNE IVETTE RUMEAU, 31 años, soltera, médica, oriental, domiciliada en Pando 2972/2.
14) $ 120,00 3/pub 2787 Jun 24- v Jun 26

CARLOS OMAR BALBI, 28 años, soltero, Prof. de musica, oriental, domiciliado en San Fructuoso 1277 y CHRISTOBEL CLARE MOORE, 20 años, soltera, prof. de música, australiana, domiciliada en A. Gallinal 1852.
14) $ 120,00 3/pub 2796 Jun 24- v Jun 26

OFICINA No. 3

JUAN PABLO CHIOSSI, 22 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Rambla República Argentina 1225/207 y YUDITH MYRIAM CASTELO, 25 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Rambla República Argentina 1225/308.
14) $ 120,00 3/pub 2776 Jun 24- v Jun 26

VICTORIO FABRICIO CANAVESI, 29 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Calderón de la Barca 1934 y CRISTINA MARIA CALCAGNO, 28 años, soltera, educadora preescolar, oriental, domiciliada en Carlos A. López 8440/305.
14) $ 120,00 3/pub 2777 Jun 24- v Jun 26

JOSE GABRIEL CARNE, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Rodríguez Larreta 2609/102 y ROSEMARY PONCE, 25 años, soltera, téc. registros médicos, oriental, domiciliada en Emancipación 4361/88.
14) $ 120,00 3/pub 2790 Jun 24- v Jun 26

JOSE MARIA CAFFARO, 28 años, soltero, militar, oriental, domiciliado en Nariño 2463 y ELBA LIZ PIÑEIRO, 23 años, soltera, militar, oriental, domiciliada en José L. Terra 2673/8.
14) $ 120,00 3/pub 2792 Jun 24- v Jun 26

OSVALDO ALEJANDRO CHOCA, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Rodolfo Sayagués Laso 4781 y ROSA ANABEL FAZZARI, 22 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Paulina Luisi 4566.
14) $ 120,00 3/pub 2797 Jun 24- v Jun 26

OFICINA No. 4

MARIO DANIEL FIRPO, 34 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Tomás Gómez 3831 bis /102 y MARIA RAQUEL AGAZZI, 31 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Cno. Carrasco 5703.
14) $ 120,00 3/pub 2788 Jun 24- v Jun 26

MARCELO LESZCZ, 31 años, soltero, veterinario, oriental, domiciliado en Juan B. Blanco 817/701 y CLARA HELEN BERTHAUS, 27 años, soltera, sicóloga, oriental, domiciliada en Rafael Pastoriza 1350/102.
14) $ 120,00 3/pub 2789 Jun 24- v Jun 26

OFICINA No. 5

ALEJANDRO HUELMO, 29 años, soltero, comerciante, oriental, domiciliado en Julio César Grauert 3263 y MARIA DOLORES PIÑEYRO, 26 años, soltera, docente, oriental, domiciliada en Cooper 2276.
14) $ 120,00 3/pub 2786 Jun 24- v Jun 26

LEONARDO OSCAR GARCIA, 31 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Stagnero de Munar 2954 y GABRIELA LAURA SANCHEZ, 27 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Inca 1782.
14) $ 120,00 3/pub 2794 Jun 24- v Jun 26

WILQUERMAN ARIEL GARCIA, 38 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en La Paz 2061 y ROSSANA OTTONELLI, 26 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en La Paz 2061.
14) $ 120,00 3/pub 2795 Jun 24- v Jun 26

OFICINA No. 6

MARCELO ROBERTO MIERES, 27 años, soltero, chofer, oriental, domiciliado en Belarmino 3719 y LAURA ELENA SANGUINETTI, 32 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Belarmino 3719.
14) $ 120,00 3/pub 2791 Jun 24- v Jun 26

OFICINA No. 7

GUSTAVO PRENOL, 31 años, soltero, arquitecto, oriental, domiciliado en Williman 520 bis y DENISE MAUREEN WUHL, 31 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Williman 520 bis.
14) $ 120,00 3/pub 2779 Jun 24- v Jun 26

OFICINA No. 8

LUIS ADAN RUCCI, 31 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Carlos César Lenzi 5331 y BEATRIZ ROSANELA ATAIDES, 32 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Ramallo 1971.
14) $ 120,00 3/pub 2778 Jun 24- v Jun 26

JUAN JOSE ROVIRA, 26 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Guayaqui 3211/101 y JIMENA PENA, 24 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Leyenda Patria 2976/101.
14) $ 120,00 3/pub 2780 Jun 24- v Jun 26

GONZALO REVELLO, 26 años, soltero, comerciante, oriental, domiciliado en Manuel Albo 2730/703 y CLAUDIA GABRIELA NARAY, 27 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Carlos de la Vega 4861 Bis.
14) $ 120,00 3/pub 2782 Jun 24- v Jun 26

JORGE WALLACE, 63 años, soltero, jubilado, oriental, domiciliado en Chamberlain 4660 y ALBA IRIS TELIS, 54 años, divorciada, pensionista, oriental, domiciliada en Chamberlain 4660.
14) $ 120,00 3/pub 2785 Jun 24- v Jun 26

OFICINA No. 10

DIEGO GABRIEL OTEGUI, 20 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Iguá 4715 y JOSELEY CARINA ALARCON, 18 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Iguá 4715.
14) $ 120,00 3/pub 2781 Jun 24- v Jun 26

MARIO DIEGO VIZCAY, 31 años, soltero, marino militar, oriental, domiciliado en Austria 1746 y ANA BEATRIZ PAPKE, 29 años, soltera, Licenciada R.I, oriental, domiciliada en Prudencio Vazquez y Vega 840.
14) $ 120,00 3/pub 2783 Jun 24- v Jun 26

GERARDO MARCELO TORLACOFF, 26 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Camino del Andaluz 5377 y GLADYS SIRLEY GAITAN, 20 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Camino del Andaluz 5377.
14) $ 120,00 3/pub 2784 Jun 24- v Jun 26

Montevideo, junio 20 de 1997
Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley 9.906 del 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil.
"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como lo manda la Ley." Espacio limitado a tres días por la Ley 9.906.

MONTEVIDEO

OFICINA No. 1

HUGO DANIEL DIAZ, 27 años, soltero, estudiante, oriental, domiciliado en Av. Brasil 3092/501 y ALEJANDRA HERRAN, 25 años, soltera, bibliotecóloga, oriental, domiciliada en Paraguay 1024/1301.
14) $ 120,00 3/pub 2760 Jun 20- v Jun 25

YACK ALAZRAKI, 30 años, soltero, comerciante, oriental, domiciliado en Chucarro 1030/801 y GISELA SKIDELSKY, 23 años, soltera, licenciada comunicación, oriental, domiciliada en Chucarro 1168/602.
14) $ 120,00 3/pub 2763 Jun 20- v Jun 25

WILMAR ALEJANDRO ALMEIDA, 21 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Niña 1668 y NATALIA VERONICA FUENTES, 18 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Cornelio Guerra 1836.
14) $ 120,00 3/pub 2764 Jun 20- v Jun 25

EDUARDO JAVIER DUARTE, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Juan Paullier 1374/002 y JACQUELINE LUCIA RAMOS, 25 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Dionisio Coronel 459.
14) $ 120,00 3/pub 2767 Jun 20- v Jun 25

SEBASTIAN EDUARDO ARCE, 22 años, soltero, panadero, oriental, domiciliado en 21 de Abril 2744 y MARIA GABRIELA ORTIZ, 24 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en 21 de abril 2744.
14) $ 120,00 3/pub 2769 Jun 20- v Jun 25

OFICINA No. 2

JORGE LEONARDO ESPINA, 27 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Felipe Cardozo 2632 y CECILIA NOUECHED, 21 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Pedro Escuder Nuñez 2344.
14) $ 120,00 3/pub 2757 Jun 20- v Jun 25

JUAN ANTONIO ECHAGÜE, 43 años, divorciado, médico, oriental, domiciliado en Luis Alberto Causa 1911 y VERONICA LORELEY MACHADO, 24 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Luis Alberto Causa 1911.
14) $ 120,00 3/pub 2759 Jun 20- v Jun 25

OFICINA No. 3

EDUARDO MARIO CHURY, 21 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Andrés Lamas 3466 y SUSANA ANDREA CORREA, 22 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en 8 de Octubre 3416.
14) $ 120,00 3/pub 2756 Jun 20- v Jun 25

FABIO CAÑETE, 30 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Nueva Troya 3787 y ADRIANA ZULEMA BRITES, 32 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Lisboa 5383.
14) $ 120,00 3/pub 2762 Jun 20- v Jun 25

OFICINA No. 4

MARCELO SIMON FERRAO, 24 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Alberto Gómez Ruano 1247 y CRISTINA ISABEL AGUIRRE, 24 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Alberto Gómez Ruano 1247.
14) $ 120,00 3/pub 2761 Jun 20- v Jun 25

HEBER RAFAEL LOZA, 49 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Cno. Carrasco N 48 e IRMA YOLANDA MONTES DE OCA, 50 años, divorciada, comerciante, oriental, domiciliada en Cno Carrasco N 48.
14) $ 120,00 3/pub 2765 Jun 20- v Jun 25

JORGE MARIO LEGUISAMON, 29 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Durazno 1519 y MARIA SOLEDAD LARREGUI, 25 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Durazno 1519.
14) $ 120,00 3/pub 2766 Jun 20- v Jun 25

JULIO CESAR FONTES, 22 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Perez Castellanos 1278/3 y LILIANA PAOLA CARABALLO, 17 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Perez Castellanos 1278/3.
14) $ 120,00 3/pub 2771 Jun 20- v Jun 25

AGUSTIN BERNARDO LEVRERO, 37 años, soltero, mecánico, oriental, domiciliado en Cabrera 4041 y ANA MARIA FERREIRA, 34 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Cabrera 4041.
14) $ 120,00 3/pub 2772 Jun 20- v Jun 25

JOSE LUIS FEIJOO, 42 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Melo 2439 y SANDRA MARGOT VIERA, 23 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Melo 2439.
14) $ 120,00 3/pub 2773 Jun 20- v Jun 25

JORGE H OBERGT FORTEZA, 25 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Leandro Gómez 3279/002 y MONICA ANDREA VIZCAINO, 22 años, soltera, aux. de jardín, argentina, domiciliada en Azotea de Lima 4065 B/6.
14) $ 120,00 3/pub 2774 Jun 20- v Jun 25

OFICINA No. 5

JULIO GUILLERMO GIMENEZ, 26 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Fco Lemos 5405 y ANA CARINA CAYMARES, 20 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Araure 1203.
14) $ 120,00 3/pub 2775 Jun 20- v Jun 25

OFICINA No. 6

GERARDO JAVIER MORALES, 20 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Dr. José May 5464 y MONICA MARIELA COR, 17 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Camino Santos 5473.
14) $ 120,00 3/pub 2758 Jun 20- v Jun 25

OFICINA No. 7

MARIO RICARDO PINTOS, 36 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Carlos de la Vega 5835 A y GLORIA NAIR ETCHART, 28 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Londres 3612.
14) $ 120,00 3/pub 2746 Jun 20- v Jun 25

ADALBERTO WALTER PIERRI, 76 años, viudo, jubilado, oriental, domiciliado en Arenal Grande 1510/102 y OLGA SOTELO, 69 años, divorciada, jubilada, oriental, domiciliada en Arenal Grande 1510/102.
14) $ 120,00 3/pub 2751 Jun 20- v Jun 25

ERNESTO JAVIER PEÑA, 29 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Alberto Zun Felde 2090/Block 6H/001 y ANDREA SOLEDAD GRAÑA, 23 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Alberto Zun Felde 2090 Block 6H-001.
14) $ 120,00 3/pub 2752 Jun 20- v Jun 25

JORGE EDUARDO PUIG, 33 años, divorciado, policía, oriental, domiciliado en Cno. Corrales 3526Block D/004 y JULIA SILVIA dos SANTOS, 21 años, soltera, peluquera, oriental, domiciliada en Pasaje 1Nº4068.
14) $ 120,00 3/pub 2753 Jun 20- v Jun 25

OFICINA No. 8

ARIEL EMILIO ZAPATA, 42 años, divorciado, constructor, oriental, domiciliado en Pedro Campbell 1460 y MARIANELA CURA, 30 años, soltera, procuradora, oriental, domiciliada en Pedro F. Berro 1334/402.
14) $ 120,00 3/pub 2747 Jun 20- v Jun 25

JOSE ZARRILLO, 64 años, divorciado, jubilado, italiano, domiciliado en Marco Aurelio 3984 y MARIA GLADYS GARCIA, 56 años, divorciada, labores, oriental, domiciliada en Lindoro Forteza 2514.
14) $ 120,00 3/pub 2748 Jun 20- v Jun 25

JOSE LUIS ROSANO, 51 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Blandengues 1775/101 y NEDDA MALDONADO, 58 años, viuda, labores, oriental, domiciliada en Blandengues 1775/101.
14) $ 120,00 3/pub 2749 Jun 20- v Jun 25

EDGARDO ANTONIO ZANOLA, 40 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en José Serrato 3586 bis y BEATRIZ CARO-

LINA SIMONE, 34 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Acevedo Diaz 1514.
14) $ 120,00 3/pub 2755 Jun 20- v Jun 25

HECTOR RODRIGUEZ, 29 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Teniente Galeano 3924/4 y ELIZABETH JACQUELINE APLANALP, 24 años, divorciada, labores, oriental, domiciliada en Teniente Galeano 3924/4.
14) $ 120,00 3/pub 2770 Jun 20- v Jun 25

OFICINA No. 9

JUAN CARLOS SUAREZ, 36 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Cno. Santos 1280 E y YOLANDA FERREIRA, 57 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Cno. Santos 1280 E.
14) $ 120,00 3/pub 2754 Jun 20- v Jun 25

GABRIEL MARCELO SILVERA, 22 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Novara 3414 y ANA LAURA SALINAS, 18 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Novara 3414.
14) $ 120,00 3/pub 2768 Jun 20- v Jun 25

OFICINA No. 10

DEMOFILO ALBERICO TRIAS, 66 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Berdun 2326 y MARIA JULIA GIL, 62 años, divorciada, labores, oriental, domiciliada en Berdun 2326.
14) $ 120,00 3/pub 2745 Jun 20- v Jun 25

HORACIO WALDEMAR VEGA, 63 años, viudo, jubilado, oriental, domiciliado en Los Cedros 2452 y CARLOTA AURELIA ORSI, 58 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Los Cedros 2452.
14) $ 120,00 3/pub 2750 Jun 20- v Jun 25

PRESCRIPCIONES

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DE SEXTO TURNO

EDICTO: Por disposicion del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en la Civil de 6° Turno, en los autos caratulados "CALCAGNO ROVETTA, HILDA, PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENAL, FICHA 68/96" se ha dispuesto citar y emplazar por el termino de 90 dias a todos aquellos que se consideren con derechos respecto del padrón 26356/101 antes 208418 de la 23° Seccion Judicial de Montevideo con frente a la calle Centenario N°2845 unidad 101, y especialmente a los linderos y a la Sra. MARIA LUISA SALDUN O SUS HEREDEROS Y/O SUCESORES A TITULO PARTICULAR Y/O UNIVERSAL, EN SU CALIDAD DE ULTIMO TITULAR DEL BIEN CUYA PRESCIRPCION SE TRAMITA, bajo apercibimiento de nombrarsele defensor de oficio. Montevideo, 27 de mayo de 1997.- RAQUEL FRIERI LUND, ACTUARIA.
16) $ 1.190,00 10/pub 26111 Jun 13- v Jun 27

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL

DE NOVENO TURNO

EDICTO.- Por disposición del Señor Juez de Paz Departamental de la Capital de Noveno Turno, dictada en autos: "BORDENAVE VISOZKI, RONALD.- Prescripción adquisitiva", Fa. 274/97 se hace saber que se presentó ante esta Sede Ronald Milton Bordenave Visozki solicitando acción de prescripción adquisitiva treintenal sobre los siguientes bienes inmuebles, ubicados en la Decimoséptima Sección Judicial del departamento de Montevideo, zona rural: a) Padrones números 176.884 y 176.885, que según plano del Ingeniero Agrimensor Huáscar Camblor Calafat, inscripto provisoriamente en la Dirección General de Catastro Nacional el 7 de marzo de 1997 con el número 47, tienen una superficie de 2141,47 m. y 2000,31 m. respectivamente y en conjunto se deslindan así: 40 m. al Noreste, de frente al Camino de la Abeja entre la Avenida Don Pedro de Mendoza y la calle Oficial de Veinte Metros; 110 m. al Sureste, lindando con el padrón 176.883; 42,80 m. al Suroeste, confinando con parte del padrón 92.208 y 95,92 m. al Noroeste, limitando con el padrón 176.886.- b) Padrón número 176.887, que según plano mencionado tiene una superficie de 2390,89 m. y se deslinda así: 61,18 m. al Noroeste, de frente a la calle Oficial de Veinte Metros; 5,49 m. al Noreste, también de frente al Camino de la Abeja, uniendo ambas alineaciones ochava curva de 27,63 m. de diámetro; 88,87 m. al Sureste, lindando con el padrón 176.886; y 38,16 m. al Suroeste, confinando con parte del padrón 92.208 y con el padrón 176.888.- c) Padrones números 176.896, 176.897, 176.898 y 176.899, que según plano mencionado tienen una superficie de 1114, 49 m., 1462,60 m., 1287,61 m., y 1211,08 m. respectivamente y en conjunto se deslindan así: 46,53 m. al Noreste de frente al Camino de la Abeja; 66,69 m. al Sureste, también de frente a la calle Oficial de Veinte Metros, uniendo ambas alineaciones ochava curva de 35,22 m. de diámetro, 53,78 m. al Suroeste, lindando con el padrón 176.895, y 79,12 m. al Noroeste, limitando con el padrón 176.900.- d) Padrones números 176.901 y 176.902, que según plano mencionado tienen una superficie de 4646,04 m. y 4330,28 m. respectivamente, y en conjunto se deslindan así: 60 m. al Noreste, de frente al Camino de la Abeja; 158,86 m. al Sureste, lindando con los padrones 176.892, 176.893, 176.894, 176.895 y 176.900; al Suroeste, limitando con el Arroyo Mendoza, y al Noroeste, 137,80 m. confinando con el padrón 92.214.- En consecuencia se cita y emplaza por el término de noventa días a quienes se consideren con derechos sobre los referidos bienes para que comparezcan a estar a Derecho, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio, y en especial a Roberto César, Ana Isabel, Aida Delia, Luis Alberto y María Emilia Canto Francis y/o sus sucesores a título universal o particular, así como a los linderos Julián Pérez del Pino y Constantino Montuori, propietarios de los padrones 92.208 y 92.214 respectivamente. Montevideo, siete de mayo de mil novecientos noventa y siete. Ana María Rodríguez Bello, ESCRIBANA ACTUARIA.
16) $ 4.250,00 10/pub 25909 Jun 12- v Jun 26

EDICTO.- Por disposición del Señor Juez de Paz Departamental de la Capital de Noveno Turno, dictada en autos: "BORDENAVE VISOZKI, RONALD.- Prescripción adquisitiva", Fa. 274/97 se hace saber que se presentó ante esta Sede Ronald Milton Bordenave Visozki solicitando acción de prescripción adquisitiva treintenal sobre los siguientes bienes inmuebles, ubicados en la Decimoséptima Sección Judicial del departamento de Montevideo, zona rural: a) Padrones números 176.884 y 176.885, que según plano del Ingeniero Agrimensor Huáscar Camblor Calafat, inscripto provisoriamente en la Dirección General de Catastro Nacional el 7 de marzo de 1997 con el número 47, tienen una superficie de 2141,47 m. y 2000,31 m. respectivamente y en conjunto se deslindan así: 40 m. al Noreste, de frente al Camino de la Abeja entre la Avenida Don Pedro de Mendoza y la calle Oficial de Veinte Metros; 110 m. al Sureste, lindando con el padrón 176.883; 42,80 m. al Suroeste, confinando con parte del padrón 92.208 y 95,92 m. al Noroeste, limitando con el padrón 176.886.- b) Padrón número 176.887, que según plano mencionado tiene una superficie de 2390,89 m. y se deslinda así: 61,18 m. al Noroeste, de frente a la calle Oficial de Veinte Metros; 5,49 m. al Noreste, también de frente al Camino de la Abeja, uniendo ambas alineaciones ochava curva de 27,63 m. de diámetro; 88,87 m. al Sureste, lindando con el padrón 176.886; y 38,16 m. al Suroeste, confinando con parte del padrón 92.208 y con el padrón 176.888.- c) Padrones números 176.896, 176.897, 176.898 y 176.899, que según plano mencionado tienen una superficie de 1114, 49 m., 1462,60 m., 1287,61 m., y 1211,08 m. respectivamente y en conjunto se deslindan así: 46,53 m. al Noreste de frente al Camino de la Abeja; 66,69 m. al Sureste, también de frente a la calle Oficial niendo ambas alineaciones ochava curva de 35,22 m. de diámetro; 53,78 m. al Suroeste, lindando con el padrón 176.895 y 79,12 m. al Noroeste, limitando con el padrón 176.900.- d) Padrones números 176.901 y 176.902, que según plano mencionado tienen una superficie de 4646,04 m. y 4330,28 m. respectivamente, y en conjunto se deslindan así: 60 m. al Noreste, de frente al Camino de la Abeja; 158,86 m. al Sureste, lindando con los padrones 176.892, 176.893, 176.894, 176.895 y 176.900; al Suroeste, limitando con el Arroyo Mendoza, y al Noroeste, 137,80 m. confinando con el padrón 92.214.- En consecuencia se cita y emplaza por el término de noventa días a quienes se consideren con derechos sobre los referidos bienes para que comparezcan a estar a Derecho, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio, y en especial a Roberto César, Ana Isabel, Hida Delia, Luis Alberto y María Emilia Canto Francis y/o sus sucesores a

título universal o particular, así como a los linderos Julián Pérez del Pino y Constantino Montuori, propietarios de los padrones 92.208 y 92.214 respectivamente. Montevideo, siete de mayo de mil novecientos noventa y siete.- Esc. Ana María Rodríguez Bello, ACTUARIA.

16) $ 4.250,00 10/pub 25909 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

ARTIGAS

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EDICTO-

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Artigas, en autos ZUBIAURRE MENDIZABAL MARIA ENCARNAÇAO C/MENTASTI MONBELLI MARIO ARTURO o sus SUCESORES. Prescripción Adquisitiva (FICHA.A.56.97) se hace saber que ante este Juzgado se ha presentado MARIA ENCARNAÇAO ZUBIAURRE MENDIZABAL, promoviendo acción de prescripción adquisitiva del siguiente bien: Una fracción de terreno y sus mejoras, ubicada en la Zona urbana, Primera Sección Judicial del Departamento de Artigas, empadronada con el número mil dos cientos setenta y ocho, y que según plano del Agrimensor Julio C. Muller consta de una superficie de seiscientos cinco metros cuadrados ochenta y siete centímetros. Dicho plano data del tres de marzo de mil novecientos noventa y siete y fué inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Artigas, el doce de marzo de mil novecientos noventa y siete con el número tres y se deslinda así: por el Noreste veinte metros con ochenta y cuatro centímetros, sobre calle Eduardo. M. Castro, al Noroeste veintiocho metros ochenta y siete centímetros sobre el padron número mil doscientos setenta y tres, al Suroeste veintun, metros ocho cnetímetros sobre padrón número mil doscientos treinta y dos y al Suroeste, digo Sureste veintiocho metros noventa y cinco centímetros sobre calle Manuel Oribe, todo lo que surge del plano agregado.

Se cita, llama y emplaza por el término legal bajo apercibimiento de nombrarsele defensor de oficio. Artigas, 27 de mayo de 1997.- ANA T. CAMARA, ACTUARIA ADJUNTA.

16) $ 2.210,00 10/pub 26392 Jun 16- v Jun 30

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE SEGUNDO TURNO

EDICTO:Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Canelones de Segundo Turno, en autos:"BRAUSE PUIG, Ma. Ernestina-Presc. Adquisitiva-", Ficha C/306/96, se hace saber que ante este Juzgado se presentó MARIA ERNESTINA BRAUSE PUIG promoviendo prescripción adquisitiva treintenal del siguiente bien inmueble: fracción de campo con construcciones y mejoras ubicado en la primera Sección Judicial de Canelones, empadronada con el Nº 170, la que, según plano del Agrimensor Leonel Lema registrado en la Oficina Departamental de Catastro con el Nº 1271, el 19 de mayo de 1954, tiene una superficie de 7 Hás. 4.417 m. 35 dm.2, que se deslindan así: al Noroeste 207 m. de frente a camino vecinal; al Este una línea quebrada en tres tramos; uno de 61 m. de frente a camino vecinal; otro de 129 m. 30 cm. y otro de 340 m. 95 cm. lindando estos dos últimos con sucesión de Catalina Dogliotti de Genta; al Suroeste 172 m. 60cm. con Adolfo y Luis Risso; y al Oeste 337 m. 65 cm. con Francisco Genta y Leopoldo Pérez.-

En consecuencia se cita, llama y emplaza a todos los que se consideren con derechos en el inmueble de referencia y, especialmente, anteriores propietarios o sus sucesores a título universal o particular así como linderos, para que comparezcan a deducirlos en legal forma dentro del término de 90 días, bajo apercibimiento de designárseles defensor de oficio, con el cual continuarán los procedimientos si no comparecieren.- Canelones, 20 de febrero de 1997.- Esc. Anabel Melgar Grajales, Actuaria.

16) $ 2.380,00 10/pub 18530 Jun 11- v Jun 25

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Canelones de 2º Turno, en autos: Bottaro Rizzato, Gilberto y Guadalupe Ferreira de Moraes-Prescripción Adquisitiva Treintenaria-, Fa. C/227/96, se hace saber que ante este Juzgado se presentaron GILBERTO BOTTARO RIZZATO y GUADALUPE FERREIRA DE MORAES promoviendo acción de prescripción treintenaria del siguiente bien: Fracción de campo ubicada en la 3a. Sección Judicial y catastral de Canelones, paraje "Los Cerrillos", empadronada con el Nº 491 zona rural, la que según el plano del Ing. Agr. Alvaro Gonzáles Bogliolo del 22 de febrero de 1996, inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Canelones con el Nº 10.884, el 12/4/96, consta de una superficie de 18 Has. 8598 metros cuadrados, con 555 m 08 de frente al SO a Camino Vecinal, 547 m 11 al NO de frente a Camino Vecinal, 256 m 68 al NE lindando con padrón 25.006 y 463 m 50 al SE lindando con parte del padrón 24.849 y padrones 490 y 497.- En consecuencia se cita, llama y emplaza por 90 días a todos los que se consideren con derechos sobre el inmueble de autos, a los últimos titulares del inmueble, a Hans Heinrich REMPEL CONRAD y Doreliesa Dieta Emilia SC HRADER HOLLMANN, a sus sucesores a cualquier título, singular o universal y a los linderos de los predios vecinos, bajo apercibimiento de designárseles defensor de oficio con quien se seguirán los procedimientos.

Canelones, 16 de abril de 1997.- Esc. Verónica Lamela Santurio, ACTUARIA Adj.

16) $ 2.210,00 10/pub 27072 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE PANDO

DE SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Dptal. de Pando de 2º Turno, Dra. Mónica Pereira Andrade, en autos caratulados: "KICELIAN ANDRES. PRESCRIPCION ADQUISITIVA" FICHA 654/96, se hace saber que ante esta Sede se ha presentado ANDRES KICELIAN solicitando Prescripción Treintenaria sobre los inmuebles empadronados con el Nº Padrón 1703 solar 3 manzana 29, lámina catastral 145 con frente a la calle oeste, entre calle Mario Ferreira y calle 8 con una superficie de 784 m2 00 dms.. Y sobre padrón Nº 1704, solar 4 manzana 29, lámina catastral Nº 145 ubicado en la 18a. Sección judicial de Canelones. Según plano del Agrimensor LEOPOLDO WEINBERGER CAMAÑO. Inscripto en la Oficina Dpta. de Catastro de Pando el 7 de Agosto de 1996 con el Nº 7858. En consecuencia se cita, llama y emplaza a todos los que se consideren con derecho a oponerse a esta gestión en el plazo de noventa dias bajo apercibimiento a designarles Defensor de Oficio. Emplázandose en especial a los propietarios de los padrones linderos Nºs 1700 (en parte), 1702, 1699, 1377 y 1705. Y a los efectos legales se expide el presente en Pando a los catorce dias del mes de Marzo de mil novecientos noventa y siete. Dra. Esc. Alicia T. Alvarez Martínez, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL SUBROGANTE.

16) $ 1.870,00 10/pub 22082 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

JUZGADO DE PAZ

DE LA VIGESIMA SECCION JUDICIAL

EDICTO. Por disposición de la Sra. Juez de Paz de la 20o. Sec. JUd. Canelones, en autos"GENOVESE, JORGE C/ ELSA ARDUINO Y OTRS. PRESCRIPCION ADQUISITIVA. Fa: C/324/96". Se hace saber que ante esta Sede se presentó JORGE GENOVESE iniciando acción de prescripción adquisitiva contra los Srs. ELSA AMALIA ARDUINO MORENO; JUAN LUIS GUALDONI y MARTHA BEATRIZ ARDUINO MORENO y/o sus SUCESORES A CUALQUIER TITULO. El siguiente bien inmueble: Parte(que se indicará) del padrón 3242 ubicado en la actual 20o. Sec. Jud. del Depto. Canelones - Localidad "Barra de Carrasco" con frente a la actual Rambla Costanera, identificado como fracción "D" del actual padrón 3292 (antes Padrón 12968), cuya superficie a los efectos de esta acción se compone de una hectarea 4.294m. que está dividido en dos facciiones por el trazado de la actual Rambla Costanera. La fracción ubicada al norte de la Rambla Costanera y consta de una superficie de 7.464m2 30 Dcm2, que se deslinda así: al norte linda con padrones 3937 y parte del 3938; al este con los padrones 3108, 3107 calle Marsella, parte del propio padrón 3242 (3era. fracción) al sur con frente a la Rambla Costanera y al oeste con el padrón 3243.

En consecuencia se cita, llama y emplaza por el término de noventa días a cualquier interesado, así como a los últimos propietarios del inmueble a prescribir, para que comparezcan a estar a derecho, bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio.

Shangrilá, 22 de mayo de 1997. Dra. Amparo Tort, JUEZ DE PAZ.

16) $ 2.380,00 10/pub 25976 Jun 12- v Jun 26

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE PRIMER TURNO - LAS PIEDRAS

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de Las Piedras de Primer Turno, dictada en los autos caratulados "Camacho Rumabel y otro.Prescripción Adqusitiva. F A/229/97", se hace saber que ante esta Sede se presentaron Rumabel Camacho y Enrique Fernández promoviendo acción respecto del siguiente bien inmueble: Un solara de terreno y demás mejoras que comprenda sito en la Cuarta Sección Judicial del Departamento de Canelones, Las Piedras, Villa Regina, zona urbana, padrón individual nº 15.391 (antes nº 11.355 y nº 11.356 m/á) señalado con el nº16 de la manzana 5 en plano de mensura del Agr. Danilo Boggio de inscripto en la Dirección de Catastro de Canelones con el nº3.962 el 15 de junio de 1964, con 12 mtrs de frente a calle de 17 mtrs (hoy Grecia) y una superficie de 577 mtrs2 2 dm2. En consecuencia se cita, llama y emplaza a todos los que se consideren con derechos de cualquier naturaleza respecto del inmueble, incluso a los linderos Aurora Delgado, Claudia Pascal y María Berio de Bentancor, y en especial a Juan Selmanovich, Regina Leinweber, Aurora Delgado, José Nicolás, Milka Nery, Francisco Raúl, Blanca Aurora, Luis Alberto y Rosa Mary Camacho Delgado, para que comparezcan a deducirlos en el término de 90 días bajo apercibimiento de designárseles defensor de oficio, con el que se seguirán los procedimientos. EN FE DE ELLO y de mandato judicial se expide el presente en la ciudad de Las Piedras a los doce días del mes de mayo de mil novecientos noventa y siete.- Dra. Dolores Sánchez De León, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

16) $ 2.380,00 10/pub 27001 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

FLORIDA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Señora Juez Letrado. de 1era. Instancia de Segundo Turno de Florida, dictada en autos:"ACERENZA POZZI Pedro y otros. PRESCRIPCION TREINTENARIA." Ficha Nro. B-429-1996 se cita, llama y emplaza a todos los que se consideren con derechos, en los siguientes bienes inmuebles:1)Solar 20 Padrón 2164, plano Nro. 3436, area: 486 mts. 242 dms. deslinde: 15mts al oeste con Ruta 5,30.75 al norte con Padrón 1095,15,68 al este con Padrón 1544 y 32,95 al sur con Padrón 2163. 2)Solar 18: Padrón 2162, plano Nro. 3436, area 525 mts. 223 dms. desls. al oeste con Ruta 5,18,18 al Norte con Padrón 2163,32,57 al este con padrón 1544,15 al Sur con calle Oficial 1. 3)Solar 17: Padrón 1543, Plano Nro. 3436, area: 706 mts 217 dms. deslinde: 32,57 al oeste con padrón 2162,16,90 al norte con padrón 2163,35,28 al oeste con padrón 1544,25,24 al Sur con calle Oficial 1. 4)Solar 16: Padrón 2185, Plano Nro. 3436, area: 1064 mts. 2.42 dms, 2, deslinde: 23,15 al oeste, 7, 98 al noroeste con Padrón 2183 10,95 al norte con calle Oficial 1,90,52 al este con Ruta 5 y 23 al sur con Padrón 2186. 5)Solar 15:Padrón 2179, plano No. 3436, area 627 mts 29750 dms. deslinde: 43,20 al oeste con padrón 2178,15 al norte con calle Oficial 1,40,53 al este con padrón 1574 y 15,24 al sur con padrón 2182. 6)Solar 14: Padrón 2178, plano Nro. 3436, area 459 mts 245 dms. deslinde: 30,63 al oeste con padrón 2180 (16,98) y 1573(13,65), 15 a-l norte con calle Oficial 1, 30, 63 al este con padrón 2179,15 al sur con padrón 2181. 7)Solar 13: Padrón 1573, Plano Nro. 3436 area 450 mts. 220 dms. delinde: 18,92 al oeste con ruta 5,17,40 ochava, 19,35, al norte con calle Oficial 1, 13,65 al Este con padrón 2178 y 28,40 al Sur con padrón 21,80. 8)Solar 12: padrón 21 80 Plano No. 3436 area 450 mts. 2,188 dms, deslinde: 16,72 al oeste con Ruta 5, 28,40 al norte con padrón 15 73,16,98 al este con padrón 2178,25,43 al sur con padrón 2181. 9)Solar 11: Padrón 2181, plano Nro. 3436, area 569 mts. 9250 dms. deslinde: 15 al oeste con ruta 5,25,43 al norte con padrón 2180,15 al noreste con padron 2178,12,57 al este con padrón 2179,37,99 al sur con padrón 2182. 10)Solar 10: Padrón 2182, Plano Nro. 3436 area 778 mts. 2,4250 dms, deslinde: 15 al oeste con Ruta 5,37,99 al norte con padrón 2181,15,24, al noreste con padrón 2179,15,24, al este con padrón 1574 y 50,56 al sur con padrón 2183. 11) Solar 9: Padrón 2183, plano Nro. 3436 area 632 mts. 2,3372 dms. deslinde: 13,27 al oeste con ruta 5,50,56 al norte con padrón 2182, 10,56 al este con padrón 1574,50,29 al sur con padrón 21,84(42,31) y 7,98 con padrón 2185. 12)Solar 8: Padrón 2184, Plano Nro. 3436 area 791 mts. 2,9940 dms. deslinde: 15 al oeste con ruta 5,42,31 al norte con padrón 2183 23,15 al este con padrón 2185 y 4152 al sur con padrón 2186. 13)Solar 7: Padrón 2186, plano Nro. 3436 area 945 mts 2,6750 dms. deslinde: 15 al oeste con ruta 5,41,52 al norte con padrón 2184,23 al noreste con padrón 2185,15,29 con nueva ruta 5 y 61,57 al sur con padrón 2187. 14)Solar 6: Padrón 2187 plano Nro. 3436 area 901 mts, 2,4250 cms, deslinde: 15 al oeste con ruta 5,61,57 al norte con padrón 2186,15,29 al este con ruta 5 nueva,58,62 al sur con padrón 2188. 15)Solar 5: Padrón 2188, plano Nro. 3436 area 857 mts. 2,1750 cms, deslinde: 15 al oeste con ruta 5,58,62 al norte con padrón 2187,15,29 al este con ruta 5 nueva, 55,67 al sur con padrón 2189. 16)Solar:4 Padrón 2189, plano Nro. 3436, árez 812 mts 2,9250 cms. deslinde: 15 al este con ruta 5,55,67 al norte con padrón 2188,15,29 al este con ruta 5 nueva, 52,72 al sur con Padrón 2190. 17)Solar 3: Padrón 2190, plano Nro. 3436, área 768 mts 2,6750 cms. deslinde: 15 al oeste con ruta 5, 52,72 al norte con padrón 21 89,15,29 al este con ruta 5 nueva, 29,14 al sur con padrón 2191 y 20,63 al sureste con padrón 2192.18) Solar 2: Padrón 2192, plano Nro. 3436, área 523 mts. 2, deslinde: al oeste 21,09 al padrón 2191, al norte 30,63 con padrón 2190, al este 27,87 con ruta 5 nueva, al sur 20 con camino vecinal De la Cruz Alta. 19)Solar 1: Padrón 2191, plano Nro. 3436, área 581 mts 2, 05 decm. deslinde: 19,08 al este con ruta 5, al norte 29,14 con padrón 2190 al este 21,09 con padrón 2192 y al sur 25,16 con camino vecinal de la Cruz Alta. 20)Solar 21: Padrón 1555, plano Nro. 3436, área 687 mts 2,14 decm. deslinde: 33,56 al oeste con ruta 5,19, 78 al norte con padrón 2167, al este 18,11 con padrón 2166 y 17,65 con padrón 2165 y al sur 20 con Camino vecinal a la Cruz Alta. 21)Solar 22: Padrón 2165, plano Nro. 3436, área 596 mts 2,23 dec, deslinde: 17,65 al este con padrón 1555, 29,78 al norte con padrón 2166, al este 21,10 con calle Oficial Nro. 3 y al sur 31,96 con Camino Vecinal de la Cruz Alta.22) Solar 23: Padrón 2166, plano Nro. 3436 área 517 mts. 2,86 dms. deslinde: 18,11 al oeste con padrón 1555, al norte 27,76 con padrón 2167, al este 18 con Calle Oficial Nro. 3 y al sur 29,78 con padrón 21 65.23)Solar 24: Padrón 2167, plano Nro. 3436, área 699 mts 2,30 dms. deslinde: al oeste 15,11 con ruta 5 nueva, al norte 45,70 con padrón 21 68, al este 15 con calle Oficial Nro. 3 y al sur 19,78 con padrón 1555 y 2776 con padrón 2166. 24)Solar 25: Padrón 2168, plano Nro. 3436, área 671 mts 2,62 dms. deslinde 15.11 al oeste con ruta 5 nueva, al norte 43,85 con padrón 2169 al este 15 con calle Oficial Nro. 3 y al sur 45,70 con padrón 2167. 25)Solar 26: Padrón 2169, plano Nro. 3436, área 643 mts. 2,95 dms. deslinde: al oeste 15,11 con ruta 5 nueva, al norte 48,01 con padrón 2170, al este 15 con calle Oficial Nro. 3 y al sur 43,85 con padrón 2168. 26)Solar 27: Padrón 2170, plano Nro. 3436, área 616 mts 2,35 dms. deslinde: al este 15,11 ruta 5 nueva, al norte 40,17 con padrón 2171 al oeste 15 con calle Oficial Nro. 3, y al sur 48,01 con padrón 2169. 27)Solar 28: Padrón 2171, plano Nro. 3436, área 588 mts 2,75 dms. deslinde: al este 15,11 con ruta 5 nueva, al norte 38,33 con padrón 2172 al este 15 con calle Oficial Nro. 3 y al sur 40,17 con padrón 2170. 28) Solar 29: Padrón 2172, plano Nro. 3436, área 561 mts 2,15 dms. deslinde: al oeste 15,11 con ruta 5 nueva al norte 36,49 con padrón 2173 al este 15 con calle Oficial Nro. 3 y al sur 38,33 con padrón 2171. 29)Solar 30: Padrón 2173 plano Nro. 3436, área 533 mts 2,55 dms. deslinde: al oeste 15,11 con ruta 5 nueva, al norte 34,65 con padrón 2174, al este 15 con calle Oficial Nro. 3 y al sur 36,49 con padrón 2172. 30)Solar 31:Padrón 2174, plano Nro. 3436, área 50ts. 2,87 dms. deslinde: 15,11 al oeste con ruta 5, al norte 32,80 con padrón 2175, al este 15 con calle Oficial Nro. 3 y al sur 34,65 con padrón 2173. 31) Solar 32: Padrón 2175 plano 3436 área 478 mts 2,20 dms. deslinde al este 15,11 con ruta 5 nueva, al norte con padrón 2176 al este 15 con calle Oficial Nro. 3, al sur 32,80 con padrón 2174. 32)Solar 33: Padrón 2176 plano 3436 área 450 mts 2,60 dms. deslinde: al oeste 15,11 con ruta 5 nueva, al norte 29,12 con padrón 2177, al este 15 con ruta 5 nueva, al sur 30,96 con padrón 2175. 33)Solar 34: Padrón 2177, plano 3436, área 450 mts,2,46 dms deslinde al oeste 16,93 con ruta 5 nueva, al norte 17,06 a calle Oficial Nro. 1,16,70 ochava y al este 16,80 a calle Oficial Nro. 3 y al sur 29,12 con padrón 2176. 34) Solar Padrón 1560, plano Nro. 6097, área 2224 mts 2,62 dms, deslinde: 11 al noroeste con padrón 1568,20,30 al oeste con padrón 1567,68,45 al norte con calle Oficial Nro. 3, 32,50 con calle Oficial Nro. 2 al este, al sur 68,45 con padrón 1561. 35)Solar Padrón

1561, plano 6097 area 1163 mts 2,65 dms. deslinde: 17 al oeste con padrón 1566,68,45 al norte con padrón 1560,17 al este con calle Oficial Nro. 2 y 60,45 al sur con padrón 1562. 36)Solar Padrón 1562, plano 6097 área 1163 mts 2,65 dms. deslinde: 17 al oeste con padrón 15 65,68,45 al norte con padrón 15 61,17 al este con calle Oficial Nro. 2 y 68,45 al sur con padrón 1563. 37)Solar Padrón 1563, plano 6097, área 1185 mts 2,11 dms deslinde: 17 al oeste con padrón 1564,68,45 al norte, 7 al este con calle Oficial Nro. 2 y 16,70 ochava 50,45 al sur con Oficial Nro. 4. 38)Solar Padrón 1565, plano 6097 área 1542 mts 2,60 dms, deslinde: al oeste 20 con camino Vecinal de la Cruz Alta 75,96 al norte con padrón 1566, 20,30 al este con padrón 1562 y al sur 78,30 con padrón 15 64.39)Solar Padrón 1566, plano 6097 área 1495 mts 2,90 dms. deslinde: al oeste 20 con Camino de la Cruz Alta, al norte 73,63 con padrón 1567,20,30 al este con padrón 1561 y 75,96 al sur con padrón 1565. 40)Solar Padrón 1567, plano 6097, área 1449 mts 2,30 dms, deslinde 20 al oeste con camino vecinal de la Cruz Alta 71,20 al norte con padrón 1568,20,30 al este con padrón 1560 y 73,63 al sur con padrón 1566. 41)Solar Padrón 1568, plano 6097, área 563 mts 2,25 dms. deslinde: 5 al oeste con camino vecinal de la Cruz Alta, al norte 70 con calle Oficial Nro. 3, al este 11 con padrón 1560 y al sur 71,30 con padrón 15,67. 42)Solar 42 Padrón 1546, plano 2257, área 1374 mts 2,84 dms. deslinde al oeste 72,36 con padrones 1545 y 1689, al norte 19 con padrón 3187, al este 72,36 con padrón 1547 y al sur 19 con calle Oficial Nro. 1. 43)Solar 43. Padrón 1547, plano 2257 área 1374 mts 2,84 dms. deslinde: al oeste 72,36 con padrón 1546, al norte 19 con padrón 3187 al este 72,36 con padrón 1548 y al sur 19 con calle Oficial Nro. 1. 44)Solar 44. Padrón 1548. Plano 2257, área 1374 m2,84 dms, deslinde: al oeste 72,36 con padrón 1547, al norte 19 con padrón 3187 al este 72,36 con padrón 1549 y al sur 19 con calle Oficial Nro. 1. 45)Solar 45. Padrón 1549, plano 2257, área 1600 mts 2,60 dms. deslinde: al oeste 72,36 con padrón 1548, al norte 22,12 con padrón 3187, al este 72,36 con padrón 1550, y al sur 22,12 con calle Oficial Nro. 1. 46)Solar A. Padrón 1550, plano 2257, área 5885 mts 2,04 dms, deslinde: al oeste 72,36 con padrón 1549 al norte 75,58 con padrón 3187, al este 73,27 con padrón 10.580 y al sur 87,08 con calle Oficial 1. 47)Padrón 1551, plano Nro. 6100, área 2 has, 1649 mts 50 dms, deslinde: al oeste 80 a calle Oficial 3, al norte 114,15 a calle Oficial 1 al este 101,25 a calle Oficial 5 y al sur 160,05 a calle Oficial 2. 48)Padrón 15 52, plano 6100 área 1 has, 6772 mts 2,50 dms. deslinde: al oeste 132,48 con calle Oficial 4, al norte 75,80 con calle Oficial 2, al este 145,29 con calle Oficial 5 y al sur 117 con Camino Vecinal de la Cruz Alta, para que comparezcan ante este Juzgado dentro del plazo de 90 días, a estar a derecho, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio con quien se seguirán estos procedimientos. Y a los efectos legales se hacen éstas publicaciones.

Florida, 3 de febrero de 1997. Nelson MUSTO DODERA, Actuario-Adjunto.

16) $ 18.190,00 10/pub 26560 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE PRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición de la Señora Juez de Paz Departamental de Florida 1er. turno, se hace saber que en los autos caratulados:"SALOMONE SCHIAVONI, Pedro Alberto c/ Eduardo Ruben DEL CASTILLO MENDEZ. PRESCRIPCION ADQUISITIVA" ficha N°225/97, se presentó el Sr. PEDRO ALBERTO SALOMONE SCHIAVONI, iniciando acción de Prescripción Adquisitiva respecto al automóvil, tipo sedan, marca "RENAULT" año 1984 modelo "18 T D", matrícula N° J2-1415, empadronado en el Dpto. de Río Negro con el N°11.415, motor N°852710DS1009, combustión a "gas-oil", con 14 caballos de fuerza y 4 (cuatro) cilindros.- En consecuencia se cita llama y emplaza a estar a derecho en estos autos dentro del plazo de 90 días y bajo apercibimiento de designarse Defensor de Oficio con quien se seguirán los procedimientos, a todos aquellos que se consideren con derechos sobre el referido bien. Florida, mayo 22 de 1997.- Dra. Leslie Ferrand, Juez de Paz Dptal. Florida, 1er. turno.

16) $ 1.360,00 10/pub 26559 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

LAVALLEJA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

PRESCRIPCION TREINTENARIA

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de 2do. Turno de Lavalleja, dictada en estos autos caratulados: Rodriguez de Varela, Maria Cecilia.- Prescripción Treintenaria.- Ficha A. 22/96, se hace saber que en este Juzgado se presentó Maria Cecilia Rodriguez de Varela, promoviendo Prescripción Treintenaria sobre lo s siguientes bienes: Fracciones de campo situadas en Paraje "Carapé", primera sección Catastral del Departamento de Lavalleja, empadronada con el N. 5.043 (parte), con una superficie de 36 Hás. 8.940 metros, 50 decímetros y fracción de campo empadronada anteriormente con el N. 10.609 (actualmente N. 5.048 parte) con una superficie de 35 Hás. 7.350 metros. En consecuencia, se cita, llama y emplaza a todos aquellos que se consideren con derechos sobre los bienes mencionados y especialmente a los sucesorea a cualquier título de Tomás Robustiano Dutra y de Eleuteria Gila Camejo, Angel Dutra Garcia, Asunción Dutra Garcia, Bernabé Dutra Garcia, Domingo Dutra Garcia, Luis Dutra Garcia, Rosa Dutra Garcia, Gumersinda Dutra Garcia, Leocadia Dutra Garcia, Felicia Dutra Garcia y sus sucesores a cualquier título, para que comparezcan a deducirlos dentro del plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio. Minas, abril 8 de 1997. Esc. OFELIA SENCION DE LEON, ACTUARIA ADJUNTA.

16) $ 2.040,00 10/pub 26222 Jun 13- v Jun 27

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE OCTAVO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Octavo Turno de Maldonado, dictada en autos: CORREA TABEIRA, Florentino María. PRESCRIPCION TREINTENAL. Ficha N° 346/80", se hace saber que ante este Juzgado se presentó Florentino María Correa Tabeira,,iniciando acción de Prescripción Adquisitiva del siguiente bien: inmueble empadronado con el N°407, Manzana Catastral N°30 de la 2da. Sección Judicial de Maldonado, que según plano del Agr. Artigas Rijo Marquez de mayo de 1979 inscripto en la Direc. Dptal. de Catastro de Maldonado el 29 de mayo de 1979 con el N°7989 tiene una superficie de 958 mtrs. c.90 y se deslinda: al Norte en 21 mtr. 18 sobre calle Pedro Agorrody; al Este en 45 mtrs. 25 con padrón N°7625 (titular Julio Alonso); al Sur en 21 mtrs. 10. con padrón N°2819 (titular Matilde Telma Trito Dutra (Viuda de Gil Ma. Burgos) y al Oeste en 45 mtrs.50 con calle Mariano Soler. En consecuencia se cita, llama y emplaza a todos los que se consideren con derechos y en especial a los linderos, antes mencionados, por el término de noventa días, sobre el inmueble de referencia, como así a los sucesores a cualquier título de Encarnación Correa y Carmen Silvera o Silveira de Bernardino Jacinto Correa y de Eusebio Tabera, para que comparezcan en forma a deducir sus derechos bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio con quien se seguirán los procedimientos. Maldonado, mayo 20 de 1997. Nelson Richart, Actuario.

16) $ 2.380,00 10/pub 26223 Jun 13- v Jun 27

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE PRIMER TURNO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE PRIMER TURNO DE MALDONADO. EDICTO. Por disposición de la Sra Juez de Paz Departamental de Primer Turno de Maldonado, se presentó Henry Todaro Guida y María del Carmen González (Ficha 735/95) a iniciar procedimiento para que se declare la prescripción adquisitiva del inmueble ubicado en la 6ta sección Judicial de Maldonado (Balneario Buenos Aires) empadronado con el N° 3.804. En consecuencia se CITA, LLAMA Y EMPLAZA por el plazo de 90 días a los titulares de los padrones linderos, Sres Gelio Enrique Sansberro Franco, Alma Franchi Murguía de Piria y Olga Cruz Díaz, así como al último titular del padrón N° 3804 (anterior 8660) Sr Jorge Pereyra Bonasso, del bien antes descripto, a estar a derechos en estos autos; Dra Rosina Gomeza. Juez de Paz Departamental de 1er Turno de Maldonado. Maldonado, 22 de Mayo de 1997. Dra. Rosina M. Gomeza, Juez de Paz Departamental.

16) $ 1.530,00 10/pub 26957 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

PAYSANDU

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE SEGUNDO TURNO

EDICTO.- Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de 2o. Turno de Paysandú, en autos: "Giano Rabellino, Ulises -Prescripción Adquisitiva Treintenaria"- (Ficha 437/96), se hace saber que ante esta Sede se presentó Ulises Giano Rabelino a promover acción de prescripción adquisitiva treintenaria sobre el siguiente bien inmueble: Solar de terreno con las construcciones y demáss mejoras que le acceden, ubicado en la 1ra. Sección Judicial del departamento de Paysandú, que es parte de la manzana No. 294, de la zona urbana de la ciudad de Paysandú, Padrón Catastral No. 2069, que consta de una superficie de 988 mts.y 69 dms. y se deslinda así:al Este, 21 mts. y 64 cms. de frente a calle Setembrino Pereda, (No. 29); al Sur, línea quebrada integrada por dos segmentos que yendo de Este a Oeste miden 9 mts. y 20 cms. y 35 mts. y 20 cms. y lindan con los padrones Nos. 2070, y 9235; al Oeste línea quebrada integrada por dos segmentos que yendo de Sur a Norte miden 11 mts. y 53 cms. y 9 mts. y 84 cms. y lindan con los padrones No. 10.702 y 2073; al Norte línea quebrada integrada por tres segmentos que yendo de Oeste a Este miden 15 mts. y 06 cms., 11 mts. y 13 cms. y 18 mts. y 94 cms. y lindan con los padrones No. 15.893 y 14.876. En consecuencia se cita llama o emplaza a Genuario Giano y/o sus sucesores a cualquier título, a los linderos y a todos los que se consideren con derechos sobre dicho bien, a que comparezcan a estar a deducir sus derechos dentro del término de 90 días, bajo apercibimiento de designárseles defensor de oficio, con quien se seguirán estos procedimientos. Paysandú, 13- de mayo de 1997.- Daniel Campot, Juez Subrogante.

16) $ 2.720,00 10/pub 26569 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

RIO NEGRO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE YOUNG

EDICTO

Por dispsoción del señor Juez Letrado de Primera Instancia de Young, se hace saber, que en éste Juzgado se ha presentado: ELIDA ROSARIO BANEGA BARRIENTO (Ficha Letra A/145/1996), iniciando PRESCRTIVA TREINTENARIA, sobre el siguiente bien: una faacción de terreno identificada con el Padrón No. 335 rural, ubicado en la 5ta. Sección judicial de Río Negro, que linda al Norte con el padrón No. 402 de Noel Luis Viviano, al E. con el Padrón No. 312 de Carlos María Garcén, al S.E. con el Padrón No. 1.024 de Alberto Surkov y al S. con Padrón No. 1310 y 2292 al N.E. con Padrón 1309 y el Padrón No. 309, según plano de la Agr. Rocio Tolstoy del mes, marzo del presente año, Inscripto en la Dirección de Catastro de Río Negro, en forma provisoria con el No. 3. del 15 de abril del presente año, en consecuencia, se cita, se llama y se emplaza al Sr. ALEJANDRO YOUNG ROSE y/o sus sucesores a cualquier título así cómo a toda otra persona que se considere con derechos a cualquier título, para que comparezcan a deducir en forma sus derechos ante éste Juzgado dentro del plazo de NOVENTA días, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio. Young, 29 de mayo de 1997.- GRISELDA CULELA MASDEU, ACTUARIA.

16) $ 1.870,00 10/pub 26511 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Lda. de 1a. Inst. de Rivera de 4º Turnos, en autos: "YENI RODRIGUEZ GOMEZ. PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA", A/37/97, se cita, llama y emplaza por el término de noventa (90) días a todos los que se consideren con derecho sobre el bien inmueble Padrón Nº 182 de la 4ta. Sección Judicial del Dpto., bajo apercibimiento para el caso de no comparecer de designarse Defensor de Oficio. Rivera, 22 de abril de 1997. Esc. ANA LIL IRAMENDI, Actuaria Adjunta.

16) $ 850,00 10/pub 26319 Jun 16- v Jun 30

JUZGADO DE PAZ

DE LA CUARTA SECCION

EDICTO: Por disposición del suscrito Juez de Paz de la cuarta sección de Rivera, se hace saber que en esta Sede se ha presentado, don Delbio Ferreira da Silveira, promoviendo Juicio de Prescripción Adquisitiva Treintenaria, sobre el siguiente bien inmueble: Una fracción de terreno con mejoras, ubicada en la planta urbana de Vichadero, que es un 27,9% de la totalidad del área del padrón Nº 809, que según el plano del Agrimensor Fracinsco Iriondo Telechea, inscripto en la Dirección General de Catastro con el Nº 1175, el 7 de enero de 1975, consta de una superficie de 285 m2. 82 dm2. que actualmente linda: al Norte con calle Sarandí, al Este con calle Uruguay, al Sur con el resto del padrón Nº 809 y al Oeste con padrón Nº 183. En consecuencia, se cita, llama y emplaza a quienes se consideren con derechos sobre el inmueble objeto de estos obrados para que comparezcan a estar a derecho en autos en el plazo de noventa días, bajo apercibimiento de designarles Defensor de Oficio, con quien se seguirán los procedimientos. Vichadero, 24 de abril de 1997. Baltazar Gabino Olid Méndez Blanco. (Juez de Paz).

16) $ 1.700,00 10/pub 26320 Jun 16- v Jun 30

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE PRIMER TURNO

EDICTO.- Por disposición de la suscrita Juez de Paz Departamental de Rivera de Primer Turno, se hace saber que se presentó Maria Celina Conti Da Cunha a iniciar acción de prescripción adquisitiva treintenaria en autos caratulados: "CONTI DA CUNHA, MARIA CELINA C/ Sucesores de ROSAS, BENTOS Y MARIA LUISA. Prescripción adquisitiva treintenaria. Ficha A/274/97", del siguiente bien inmuelble: Padrón Nº 1544, manzana 179, planta urbana, 1a. localidad catastral de Rivera, parte del solar seis, antiguamente solar siete, del plano del Agr. Juan Carlos Dellepiane, inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Rivera el 12 de mayo de 1987 con el Nº 5817; tiene un área total de 365 m2 8dm2 y se deslinda así: Al Sud Este 8 m 50 cm frente a calle Gabriel Anollés entre las calles Mr. Vera y Faustino Carámbula; al Sud Oeste 42 m 95 cm lindando con los padrones 1545, 1546, 1547 y 1548; al Nor Oeste 8 m 50 cm con los padrones 6247 y 1550 y al Nor Este 42 m 95 cm lindando con padrón 1543. En consecuencia, se cita, llama y emplaza a todos los sucesores de BENTOS ROSAS y MARIA LUISA ROSAS y a todos los que se consideren con derechos sobre el padrón Nº 1544, para deduzcan sus derechos en el plazo de 90 días bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio con quien se seguirán estos procedimientos, en caso de incomparecencia. Expídase edictos para publicaciones legales durante días hábiles, diez, contínuos. Rivera, 5 de junio de 1997. Dra. Rossana Canclini. Juez de Paz Departamental de Rivera de Primer Turno.

16) $ 2.380,00 10/pub 26761 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE SEXTO TURNO

EDICTO:

POR DISPOSICION DE LA SRA. JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SEXTO TURNO DE SALTO, EN AUTOS CARATULADOS: "ZOPPI, JUAN BAUTISTA Y ZOPPI, AZUCENA - PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA" (Fa.70/97),- SE HACE SABER QUE SE HAN PRESENTADO JUAN BAUTISTA ZOPPI Y AZUCENA ZOPPI A PROMOVER ACCION DE PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA RESPECTO DE TRES FRACCIONES DE TERRENO Y CONSTRUCCIONES SITUADOS EN LA MANZANA CATASTRAL Nº 526 DE LA PRIMERA SECCION JUDICIAL DE SALTO, EMPADRONADAS LAS TRES FRACCIONES EN CONJUNTO CON EL Nº 7173, ANTES PADRON Nº 1045, SEÑALADAS CON LOS NUMEROS 1, 2 Y 3 EN EL PLANO DEL AGRIMENSOR FERMIN DANILO GOSLINO DE JULIO DE 1970, INSCRIPTO EN LA OFICINA DEPARTAMENTAL DE CATASTRO DE SALTO CON EL Nº 3670 DEL 24 DE JULIO DEL MISMO AÑO, LAS QUE POR SER CONTIGUAS SE COMPONEN DE UNA SUPERFICIE TOTAL DE 1.300 METROS 18 DECIMETROS Y QUE POR SEPARADO TIENEN LAS SIGUIENTES SUPERFICIES Y DESLINDES: FRACCION 1: SUPERFI-

CIE: 382 MTS. 47 DECIMETROS: DESLINDE 9 MTS. 80 CENTIMETROS DE FRENTE AL OESTE A LA CALLE LARRAÑAGA, 43 MTS. 94 CENTIMETROS AL NORTE LINDANDO CON PADRON Nº 7172; 7 MNTIMETROS AL ESTES CON PADRON Nº 7156 Y 43 MTS. 80 CENTIMETROS AL SUR CON LOTE NUMERO 2 DEL MISMO PLANO; FRACCION NUMERO 2: SUIPERFICIE: 461 MTS. 56 DECIMETROS: DESLINDES: 10 MTS. 55 CENTIMETROS DE FRENTE AL OESTE A LA CALLE LARRAÑAGA: 43 MTS. 80 CENTIMETROS AL NORTE, LINDANDO CON LA FRACCION 1: 10 MTS. 55 CENTIMETROS AL ESTE LINDANDO CON PADRON 7175 Y 43 MTS. 70 CENTIMETROS AL SUR, LINDANDO CON LA FRACCION 3 DEL MISMO PLANO; FRACCION Nº 3: 10 MTS. 55 CENTIMETROS DE FRENTE AL OESTE A LA CALLE LARRAÑAGA; 43 MTS. 70 CENTIMETROS AL NORTE, LINDANDO CON LA FRACCION Nº 2; 10 MTS. 35 CENTIMETROS AL ESTE, LINDANDO CON PADRON Nº7175 Y 43 MTS. 58 CENTIMETROS AL SUR, LINDANDO CON PADRONES Nº 11.207 Y 7148.- EN CONSECUENCIA SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA A TODOS LOS INTERESADOS EN LAS FRACCIONES DE TERRENO A PRESCRIBIR, Y EN ESPECIAL A APOLONIA LANAS MARTINEZ PARA QUE COMPAREZCAN A DEDUCIR SUS DERECHOS DENTRO DEL TERMINO DE NOVENTA DIAS, BAJO APERCIBIMIENTO DE DESIGNARSELES DEFENSOR DE OFICIO.- Y A LOS EFECTOS LEGALES SE HACEN ESTAS PUBLICACIONES. SALTO, 27 DE MAYO DE 1997.- JOSE MARIA MOLLER, ACTUARIO ADJUNTO.

16) $ 3.400,00 10/pub 26141 Jun 13- v Jun 27

EDICTO:

POR DISPOSICION DE LA SRA. JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SEXTO TURNO DE SALTO, EN AUTOS CARATULADOS "HERNANDEZ, Edgar - PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA", FICHA 82/97, SE HACE ! SABER QUE SE HA PRESENTADO EL Sr. EDGAR HERNANDEZ A PROMOVER ACCION DE PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA RESPECTO DEL INMUEBLE PADRON No. 5448 UBICADO SEGUN EL AGRIMENSOR HUGO O. LANZA, DE DICIEMBRE DE 1985, EN LA PRIMERA SECCION JUDICIAL DE SALTO, ZONA URBANA, MANZANA CATASTRAL No. 441, CON UN AREA TOTAL DE QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE METROS CUADRADOS, OCHENTA Y OCHO DECIMETROS Y DA DE FRENTE AL ESTE, A CALLE COLON; AL SUR, PADRON No. 7756 AL OESTE, COSTANERA SUR; Y AL NORTE, PADRON No. 11.309.- EN CONSECUENCIA, SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA A TODOS LOS INTERESADOS, EN ESPECIAL A LOS ULTIMOS TITULARES SUCESORES DE ANTONIO CAPO, PARA QUE COMPAREZCAN A DEDUCIR SUS DERECHOS DENTRO DEL TERMINO ! DE NOVENTA DIAS, BAJO APERCIBIMIENTO DE DESIGNARSELES DEFENSOR DE OFICIO.- Y A LOS EFECTOS LEGALES SE HACEN ESTAS PUBLICACIONES.- SALTO, 3 DE JUNIO DE 1997.- JOSE MARIA MOLLER, ACTUARIO ADJUNTO.

16) $ 1.700,00 10/pub 26922 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

EDICTO:

POR DISPOSICION DE LA SRA. JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SEXTO TURNO DE SALTO, EN AUTOS CARATULADOS: " SEQUEIRA, MARIA OLGA Y OTRA - PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA" (Fa.38/97).- SE HACE SABER QUE SE HAN PRESENTADO MARIA OLGA SEQUEIRA Y MARIA LOPEZ A PROMOVER ACCION DE PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA RESPECTO DE UNA FRACCION DE TERRENO BALDIO SITUADO EN LA MANZANA CATASTRAL Nº 444, MUNICIPAL Nº 22, ZONA URBANA, EMPADRONADA CON EL Nº 5496, CON UNA SUPERFICIE DE 692 MTS. 90 DMS. DE LA PRIMERA SECCION JUDICIAL DE SALTO, Y QUE SEGUN PLANO DEL AGRIMENSOR ROQUE LAVECCHIA DE JUNIO 1989, EL CUAL FUE INSCRIPTO EN LA DIRECCION GENERAL DE CATASTRO, OFICINA SALTO CON EL Nº 7529 EL DIA 20/6/989, EL QUE SE DESLINDA ASI: AL SUROESTE, 18 MTS. 65 CMS. DE FRENTE A LA CALLE GENERAL RIVERA;- AL OESTE, LINEA QUEBRADA COMPUESTA DE TRES TRAMOS QUE MIDEN 29 MTS. 80 CMS. Y SE ORIENTA DE SUROESTE A NORTE, 0 MTS. 45 CMS. Y SE ORIENTA DE OESTE A ESTE Y LA TERCERA MIDE 7 MTS. 36 CMS. Y SE ORIENTA DE SUROESTE A NORTE, Y TODAS LINDAN CON EL PADRON Nº 5495; AL NORTE 18 MTS. 50 CMS. LINDA CON PARTE DEL PADRON Nº 5500 Y AL ESTE 36 MTS. 73 CMS. LINDA EN PARTE CON LOS PADRONES 5499, 5498 Y 5497.- EN CONSECUENCIA SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA A TODOS LOS INTERESADOS EN LAS FRACCIONES DE TERRENO A PRESCRIBIR, Y EN ESPECIAL A AL SR. VICTOR MARCENARO O SUCESORES DEL MISMO PARA QUE COMPAREZCAN A DEDUCIR SUS DERECHOS DENTRO DEL TERMINO DE NOVENTA DIAS, BAJO APERCIBIMIENTO DE DESIGNARSELES DEFENSOR DE OFICIO.- Y A LOS EFECTOS LEGALES SE HACEN ESTAS PUBLICACIONES.-
SALTO, 28 DE MAYO DE 1997. JOSE MARIA MOLLER, ACTUARIO ADJUNTO.

16) $ 2.550,00 10/pub 27264 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE PRIMER TURNO

EDICTO. Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de 1er Turno de Salto, en autos:"LANDONI SOSA, Juan José prescripción adquisitiva" Fa. 325/97, se hace saber que se presentó ante esta sede Juan José Landoni Sosa, a iniciar acción de prescripción adquisitiva respecto del bien mueble vehículo tipo camioneta, marca Fiat, modelo Duna -Week-end, año 1988, motor a gas oil Nº 0364351, matricula actual de Salto HG-555, anterior de Salto 54.516. Por lo que se cita, llama y emplaza por el termino de 90 días a todos los que se consideren con derecho sobre el bien, bajo apercibimiento de designarsele defensor de oficio, con quien se continuaran los procedimientos. Salto, 3 de junio de 1997.- Dra. Ma. Raquel Gini Casas, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

16) $ 1.190,00 10/pub 26142 Jun 13- v Jun 27

EDICTO. Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de 1er Turno de Salto- en autos: "ALVEZ DA ROSA FLORENCIO - PRESCRIPCION TREINTENAL" Fa.119/97, se hace saber que se ha presentado Florencio Alves Da Rosa, promoviendo trámite de prescripción adquisitiva treintenal respecto del bien terreno con las mejoras que le acceden en Maciel 1251 2da. Secc Sección Catastral 1a.Judicial del Departamento de Salto, manzana 407 empadronado con el número 10740 en la Dirección de Catastro Salto, compuesto de una superficie de 317 metros cuadrados y 97 decimetros cuadrados, que se deslinda asi: al Sur con frente a calle Maciel: 10 metros 17 centimetros; al Norte con el padron 4327: 9 metros 60 ce ntimetros, al Este con padron 10.739, 31 metros 52 centimetros y al Oeste con el padron 10.741: 32 metros y 30 centimetros, lo cual surge del plano confeccionado a estos efectos por el Ing. Agr. Roque Lavecchia en febrero 1997. En consecuencia se cita y emplaza a todos los interesados que se consideren con derechos dentro del termino de noventa días y en especial a Pedro Ambrosoni o sus sucesores bajo apercibimiento de designarsele defensor de oficio, con quien se continuaran los procedimientos. Se litiga con Auxiliatoria de pobreza. Salto, 3 de junio de 1997. Dra. Ma. Raquel Gini Casas, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

16) (Cta. Cte.) 10/pub 72536 Jun 13- v Jun 27

EDICTO. Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de 1er Turno de Salto- en autos:"RODRIGUEZ MACEDO Nelly- Prescripción adquisitiva treintenaria"Fa. 707/96, se hace saber que se ha presentado Nelly Rodriguez Macedo promoviendo tramite de prescripción adquisitiva treintenaria respecto del bien inmueble padron Nº6292 ubicado en la 1a. Sección Catastral, manzana Catastral 479 y Municipal 208 con un área de 195 m2 y 51 dm2 con frente a calle Ituzaingó, deslinda al Norte 19,88 m, con Padron Nº6325; al Este 9,64 m, con Padron Nº23.594; al Sur 19,94 m, con Padron Nº23.593; al Oeste 10 m, con frente a calle Ituzaingó. En consecuencia se cita y emplaza a todos los interesados que se consideren con derechos dentro del termino de noventa días, bajo apercibimiento de designarle defensor de oficio con quien se continuaran los procedimientos. Se litiga con Auxiliatoria de pobreza. Salto, 3 de junio de 1997. Dra. Ma. Raquel Gini Casas, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

16) (Cta. Cte.) 10/pub 72640 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

SAN JOSE

JUZGADO DE PAZ

DE LA SEPTIMA SECCION JUDICIAL

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez de Paz de la Septima Sección Judicial de San José, en autos caratulados"VERGARA, María Elisa - AUXILIATORIA DE POBREZA Y PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA-FICHA C/131/1996, se hace constar que ante este Sede se presentó la Sra. MARIA ELISA VERGARA promoviendo prescripción adquisitiva treintenaría del siguiente bien inmueble:solar del terreno ubicado en ésta sección paraje San Fernando, solar 9 manzana No. 63 de la septima sección judicial empadronado con el Número 581 con una superficie de 444m260dm, zona Suburbana, emplazándose a todos los que se condieren con derecho sobre el inmueble y especialmente a San Fernando S.A. o sus sucesores a cualquier título, a los vecinos linderos y a los que por cualquier concepto pudieran considerarse con algún derecho por el plazo de noventa días bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio, el gestionante ésta auxiliado de pobreza. Cnel.A.Medina a los quince días del mes de mayo de mil novecientos noventa y siete.- Dra. María Noel Odriozola, JUEZ DE PAZ.

16) (Cta. Cte.) 10/pub 72643 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

SORIANO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

SEGUNDO TURNO - MERCEDES

E D I C T O: Por disposición de la Srta.Juez de Paz Departamental de Segundo Turno de Mercedes, en autos CASTRO MACIEL ISMAEL. Prescripción Treintenaria. Fa.B/ 420/96, se hace saber que ante esta Sede se ha presentado ISMAEL CASTRO MACIEL, promoviendo acción de PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA del Padrón urbano Nº633 (antes en mayor área 2339) ubicado en la Manzana Nº60 de la primera sección judicial de Soriano, ciudad de Mercedes, según plano de mensura y fraccionamiento del Agrimensor Mario E. Bellini de febrero de 1954 en el que figura señalado como fracción "2", con una superficie de 957 metros 74 decímetros con los siguientes límites: al Norte: 25,75 metros de frente a calle Paysandú; al Este: 32,85 metros de frente también a calle 8 de Octubre, uniendo ambas alineaciones por ser esquina una ochava recta de 2,78 metros; al Sur: 27,30 metros lindando con propiedades de Saenz Hnos y Bordatto, Pura Rivarola de Maneiro y Gregorio Solotariov y al Oeste: 35,06 metros lindando con la fracción "1" de dicho plano, hoy de Alcira Rodríguez. El referido plano fue inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Soriano con el Nº 258 el 20/03/54.-EN CONSECUENCIA se cita, llama y emplaza por 90 días a los linderos, al titular y/o sucesores a cualquier título y a cualquier interesado a estar a Derecho sobre el inmueble Padrón Nº633, ubicado en la Manzana Nº60 de la 1era. Sección Judicial de Soriano, ciudad de Mercedes, para que comparezcan a deducirlos ante este Juzgado, bajo apercibimiento de designar Defensor de Oficio, con quien se seguirán estas actuaciones. Mercedes, 5 de febrero de 1997. Dra. ANA GABRIELA RIVAS, JUEZ DE PAZ.

16) $ 2.720,00 10/pub 26244 Jun 13- v Jun 27

EDICTO

Por disposición de la Sra.Juez de Paz Departamental de Segundo Turno de Mercedes, Dra.Ana Gabriela Rivas dictada en autos caratulados: "MONTERO ZANATTA MARIO JAVIER. PRESCRIPCION DE BIEN MUEBLE. Ficha B/408/96",se hace saber que ante esta Sede se presentó Mario Javier MONTERO ZANATTA, promoviendo acción de prescripción de bien mueble del siguiente vehículo: camión marca FORD, modelo D0507, del año 1972, con motor a gas-oil Nº 004114, matriculado en el Departamento de Soriano con el número K 20-0526, Padrón 201.339 (antes matriculado en Colonia Nº L 75-128, Padrón 840). EN CONSECUENCIA: Se cita y emplaza a todos aquellos que se consideren con derechos a deducirlos en el término de 90 días, bajo apercibimiento de nombrarsele defensor de oficio (arts. 89, 123 y 127 del C.G.P.) con quien se proseguirán dichos autos. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Mercedes, 16 de abril de 1997.
Dra. ANA GABRIELA RIVAS GOYCOECHEA, JUEZ DE PAZ.

16) $ 1.530,00 10/pub 26920 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición del señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de Tercer Turno, en autos: "RARIZ,JUAN FRANCIS CO. PRESCRIPCION."- Ficha A/123/96; se hace saber que se ha presentado la persona nombrada en autos, iniciando acción de Prescripción sobre los siguientes padrones: APADRON 7403, 12234, 12235 y 12236 todos ellos ubicados en la Localidad Catastral de Tacuarembó, 6ta. Sección Catastral, según plano del Ingeniero Agrimensor John Duhalde de mayo de 1995, se componen de 3Hás. cada uno con el siguiente deslinde: Padrón 7403, corresponde a la fracción 1, al Noroeste 113m.70dm. con Avenida San Martín, al Noreste 274m.43dm. con fracción 2 del mismo plano (padrón actual 12.234), al Suroeste 110m.60dm. con padrón 7413 y al suroeste 269m.03dm. con padrón 7402; Padrón 12234 fracción 2 al Noroeste 111m. 30dm. con Avenida Zorrilla de San Martín, al Noreste 279m.76dm. con fracción 3 del mismo plano (padrón actual 12235) Sureste 208m.20dm. con padrón 7413 y al Suroeste 274m. 43dm. con fracción 1 (padrón actual 7403); Padrón 12235 al Noroeste 111m.75dm. con Avenida Zorrilla de San Martín, al Noreste 284m.28dm. con fracción 4 (padrón actual 12236) al Sureste 103m.con padrón 7413 y al Suroeste 279m.76dm. con fracción 2 (padrón actual 12234); Padrón 12236 al Noroeste 103m.33dm. con Avenida San Martín, al Noreste 290m.40dm. con padrón 7404, al Sureste 107m.23dm. con padrón 7413, al Suroeste 284m.28dm. con fracción 3 (padrón actual 12235), PADRON 7413 fracción B Localidad Catastral de Tacuarembó 6ta. Sección Catastral de Tacuarembó que según plano del Ingeniero Agrimensor Raúl Capetta de junio de 1986, se compone de una superficie de 28Hás.5809m. con el siguiente deslinde: Noroeste padrón 7403, 12234, 12235 y 12236, al Noreste fracción A del padrón 7413 y padrón 7405, al Sureste parte del padrón 7413, 7415 y 7416; al Suroeste padrones 6813, 6596, 6641, 6687, 6755, 6754, 6596, 6814, 7900, 6617, 7013, 6696, 7418 y parte del padrón 7402.- En consecuencia se cita y emplaza por el término legal a todos los que se consideren con derecho sobre el inmueble que se pretende prescribir y en especial a Orifilia Cuadrado de Pedrozo e Hija y/o sus sucesores a cualquier título para que comparezcan en autos por el término de 90 días bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio.- Tacuarembó, 4 de junio de 1997.-
Este trámite está auxiliado de pobreza.- Esc. Gregorio Ríos Suanes, Actuario.

16) (Cta. Cte.) 10/pub 72496 Jun 11- v Jun 25

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PASO DE LOS TOROS

EDICTO

Por disposición del señor Juez Letrado de Primera Instancia de Paso de los Toros, en autos caratulados "DIAZ MELO DOMINGO Y OTRAS-PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA." ficha A/23/997, se hace saber que se han presentado ante esta Sede, Domingo Díaz Melo, Milka Noemí Rodríguez Pintos, Gustavo Rovira Rodríguez y Mauricio Rovira Rodríguez, promoviendo prescripción adquisitiva treintenaria del bien inmueble urbano padrón No.183 de la ciudad de San Gregorio, 9a.sección judicial de Tacuarembó, manzana 46, con una superficie de 472 mts.c. 12 dms.c..- Según plano del Agrimensor Ildefonso P. Esteves, inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Tacuarembó el 27 de abril de 1954, se encuentra señalado con el No.1 y cuyo deslinde es el siguiente: Al Norte, de frente a calle Esc. Arturo J. Mollo 10 mts. 73 cms.- Al Este 44 mts. lindando con solar 2 del mismo plano, padrón No.184 propiedad de sucesores de Eloísa Blezzio. Al sur 10 mts.73 cms. con el padrón No.187, hoy propiedad de Selva Melo de Garrido y al Oeste, también de frente por ser esquina 44 mts. a calle Joaquín Suaréz.- EN CONSECUENCIA: Se cita, llama y emplaza a todos quienes se consideren con derecho sobre el bien de autos, por el término de 90 días, y en especial a Antonio Rovira García y Domingo Días Melo Gustavo y Mauricio Rovira Rodrguez, bajo apercibimiento de nombrarseles Defensor de Oficio con quien se seguirán estas actuaciones. Paso de los Toros, abril 21 de 1997.- Esc. N. Mariela Balserini Pereda, Actuaria Adjunta.

16) $ 2.380,00 10/pub 25871 Jun 11- v Jun 25

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE PRIMER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de Tacuarembó de Primer Turno, Dra. Ana María Guzmán Emmerich, en autos caratulados: "GIORGETTA, GUMERSINDO " PRESCRIPCION" FICHA Nº 205/97, SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA por el término de noventa días, a todos los que tengan en o contra el bien y en especial a los SUCESORES DE EDUARDO FRANCISCO GILBERTO MULLIN, y a todos los que se consideren con derechos sobre el bien inmueble con edificio y demás mejoras, ubicado en la LOCALIDAD CATASTRAL TACUAREMBO, que forma parte de la manzana Nº 333, padrón actual Nº 3.105, antes 1898, señalado con el Nº 10 en el plano del Agrimensor Pascual Restuccia, inscripto en la Oficina Técnica Departamental de Tacuarembó con el Nº 171, el 30 de marzo de 1932, y que se compone de una superficie de 571 mts, 2.350 cmts, y que se deslinda así: al NOR-OESTE con frente a calle Solís; al SUR-OESTE con el Solar Nº 9; al SUR-ESTE con solares Nos. 5 y 6; y al NOR-ESTE con Solar Nº 11, todos del mismo plano. En la actualidad, dicho bien fué fraccionado en dos solares: el Nº 1, con una superficie de 210 mts2., a la que se adjudicó el Nº de padrón 13.278, anterior 3105; el Solar Nº 2, con una superficie de 361 mts,2. 24 cmts2., a la que se adjudicó el Nº de padrón 13.279, antes 3105, según plano del Agrimensor Jhon Duhalde, inscripto el día 13 de marzo de 1997 con el Nº 8415, en la Oficina Departamental de Catastro de Tacuarembó. Por escritura Pública autorizada por el Escribano Pablo Inthamoussu, en Tacuarembó el 6 de setiembre de 1996 y actuando el Sr. Juez Letrado de Tercer Turno de Tacuarembó en representación de los Sucesores de Doña Purísima Irigaray de Rodríguez (posesión desde el año 1954), el Sr. Gumersindo Giorgetta adquiris posesorios de dicho bien. A los efectos legales se hacen estas publicaciones, bajo apercibimiento que de no comparecer se les designará Defensor de Oficio (art. 127.1 del C.G.P.).= Tacuarembó, 30 de marzo de 1997. Dra. ANA MARIA GUZMAN EMMERICH, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

16) $ 3.230,00 10/pub 26750 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

TREINTA Y TRES

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

E D I C T O.- Por disposición del Señor Juez de Paz Encargado del Despacho Departamental de Treinta y Tres en autos caratulados "PERDOMO SILVERA, ZULMA.- PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA" FICHA Nº 435/93, se hace saber que ante esta Sede se ha presentado la Sra. ZULMA PERDOMO SILVERA, solicitando la PRESCRIPCION ADQUISITIVA TREINTENARIA sobre el siguiente bien INMUEBLE: un solar de terreno y sus mejoras, ubicado en la Primera Sección Judicial de Treinta y Tres, Padrón Nº 2952, carpeta Nº 56, Manzana 270, del plano de Mensura y División practicadas por el Agrimesor Peopasio Machado, y que según dicho plano tiene una SUPERFICIE de 480 mts. y LINDA: 40 mts. al NORTE con los Sucesores del Sr. Ricardo Sánchez Ortiz, con los pre citados la misma extensión al SUR, también con ellos; 12 mts. al ESTE con los mismos y la misma extensión al OESTE, a calle entonces proyectada.- En consecuencia, SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA por el término de NOVENTA (90) DIAS a todos aquellos que se consideren con derechos al bien referido y en especial al Sr. HECTOR PERDOMO O SUS SUCESORES, de la misma forma que al Sr. DONATO MIERES O SUS SUCESORES para que comparezcan a esta Sede a deducirlos en tiempo y forma, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio con quien se seguirán los procedimientos.- Se litiga con Auxiliatoria de Pobreza.- TREINTA Y TRES, 2 DE JUNIO DE 1997.- Sr. EDUARDO E. CORREA.- JUEZ DE PAZ ENCARGADO DEL DESPACHO DEPARTAMENTAL DE TREINTA Y TRES.

16) (Cta. Cte.) 10/pub 72555 Jun 16- v Jun 30



BIBLIOTECA NACIONAL

REGISTRO DE DERECHOS DE AUTOR

AGADU REGISTRA OBRAS DE SUS ASOCIADOS

Máximo Real - SELECCION DE POEMAS. LUNA, TIERRA, SOL- poemas
Franklin Rodríguez - ARROZ CON LECHE (ME QUIERO DIVORCIAR)- texto obra de teatro.
Alfredo Leiros - ARROZ CON LECHE (ME QUIERO DIVORCIAR) - música original para la obra.
Fernando Schmidt - LLENA TU ERES DE GRACIA - texto obra de teatro
Glenia Eyherabide - ENIGMA POR ADAMAR - novela
Juan Víctor Vidal Rodríguez (26/341) - MERENGUE DE MISTERIO - texto obra de teatro.
Gabino Sosa - A PURA COPLA - álbum de versos
Víctor Manuel Leites - AMOR PASADO - texto obra de teatro.
Verónica Pamoukaghlian - NUEVALUNA - guión cinematográfico.
Claudia Pérez - FRIDA - adaptación autorizada de la obra original de Rafael Romano.
Gerardo Tulipano - EL PROFESOR MEDIO AMBIENTE - texto obra de teatro
Raquel Azar - AVENTURAS DEL QUIJOTE Y SANCHO PANZA - adaptación de la obra de dominio publico.
Raquel Azar - AVENTURAS DEL QUIJOTE Y SANCHO PANZA - letra y música de canciones originales para la obra.
Azucena Gómez - LAS TRAVESURAS DE JUANITA - cuento
Elbio Ariosa - MONTEVITANGO - álbum de letras.
Javier Cabrera - ADOLECE -ESENCIA Y OTRAS YERBAS - música original para la obra.
Javier Cabrera y Dario Reinosa - EL PLAUTO - música y letras originales para la obra.
Raúl Montero, Enrique Estrazulas, Diego Legrand y Gloria Marco - CANCION DEL PLATA - álbum musical
Víctor Magallanes y Victoria Magallanes - REVESTIR - álbum musical
Ana María Pierotti - NOSTALGIA Nº 2- álbum de partituras musicales y arreglos sobre obras de Chopin, Schubert y Tchaikowsky
Jorge Perrone - NO SE SI LLAMARLO AMOR - álbum musical
Gustavo Avigliano, Hugo Angelelli y Daniel Turcatti - SACANDO NEANDERTHAL - álbum musical
Miguel Barsamian, Anahid Demirdjian y Agop Keushkerian - ARMENIA - álbum musical
Luis Siri - COMO DECIRTE ADIOS - álbum musical
Pablo Aneiros - I PICCOLINI - álbum musical
Wolfran Lemes - A PAPA DOROTEO - álbum musical
Rodrigo Gómez y Natalia Anido - PERDON POR EXISTIR - álbum musical
Tabare Rivero - CANCIONES DE LA ADOLESCENCIA - álbum musical
Leonardo Rodríguez, Gabriel Brikman, Diego García y Fabian Furtado - SANGRANDO - álbum musical
Carlos Pedro Fernández Iriarte, Pedro Fleitas, Raúl Cabrera, Ruben Padrón, Nestor Roman, Fabian Delgado, Miguel Escalante y Juan Luis Correa - TROPICAL VOL.2. - álbum musical
Giselle Graside - POLVO DE ESTRELLAS - álbum musical
Enrique A. Gómez - MONTEVIDEO AMABLE Y CORDIAL - canción
Rolando Galo - SENTIR - canción
Rolando Galo - ME PIDES QUE TE QUIERA - canción
Anselmo Grau y Julio Murriel - NO MIENTAS SONRISA - canción
José Luis Goberna - TRAIGO MI CANTO - canción.

Montevideo, 16 de junio de 1997 Luis A. Musso Ambrosi, Director General.

17) $ 4.000,00 10/pub 27317 Jun 24- v Jul 07

Angel Juan Zanón ha solicitado la inscripción de la obra titulada "PUEBLOS Y CULTURAS ABORIGENES DEL URUGUAY", de la cuál se declara autor. Montevideo, 9 de junio de 1997. Luis A. Musso Ambrosi, DIRECTOR GENERAL.

17) $ 400,00 10/pub 25761 Jun 11- v Jun 25

Brummell Pommerenck solicita la inscripción del guion cinematografico titulado "ALL-ABOUT- RODOLFO" del cual se declara Autor.
Montevideo 12 de junio de 1997. Luis A. Musso Ambrosi, DIRCTOR GENERAL.

17) $ 400,00 10/pub 26468 Jun 16- v Jun 30

DEOLINDA FLORENCIA CIRIA solicita la inscripción de la obra titulada "ACUARELAS DEL TIEMPO", de la cual se declaró autora.- Montevideo, 12 de junio de 1997.

Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 400,00 10/pub 26561 Jun 17- v Jul 01

Douglas Manuel Simoney solicita la inscripción de la obra titulada "Analisis Teorico de raleos" de la cual se declara autor Montevideo, 9 de junio de 1997 Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 400,00 10/pub 25795 Jun 11- v Jun 25

Eugenia Casaus Martín solicita la inscripción del album de poemas titulado "Grito del Alma" del cual se declara autora Montevideo. 9 de junio de 1997 Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 400,00 10/pub 25844 Jun 11- v Jun 25

José Taroco y Tomas Hernandez solicitan la inscripción de los juegos denominados"Un millon por un millon", "La movida" "Slots campanas", "El clark de Marilyn", "La caminata lunar", Arroz con cuentas", "El lavado perfecto de", "La fiambreria", "El tonel", "Flor de reinas", "La giromania", "El ahogado", "Paso a paso", "Dedia y de noche", "La melodia" de los cuales se declaran autores. Montevideo, 6 de junio de 1997. Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 800,00 10/pub 25926 Jun 12- v Jun 26

Juan Andrés Bresciano solicita la inscripción de la obra titulada "La Perestroika y el final de la Guerra Fría (1985 - 1991) de la cual se declara autor Montevideo, 9 de junio de 1997 Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 600,00 10/pub 26394 Jun 16- v Jun 30

Juan P. Puignau por PROCISUR/IICA, solicita la inscripción de la obra titulada "MAPEO TECNOLOGICO DE CADENAS AGROALIMENTARIAS EN EL CONO SUR" de la cuál se declara editora y propietaria la mandante. Montevideo, 22 de mayo de 1997 Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 600,00 10/pub 26389 Jun 16- v Jun 30

Laura Antognazza Pirelli solicita la inscripción de la obra titulada "MUSICA POR POESIA", de la cuál se declara autora. Montevideo 12 de junio de 1997 Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 400,00 10/pub 26388 Jun 16- v Jun 30

María Graciela García Bergés solicita la inscripción de la obra titulada "Pequeño Jacinto" de la cual se declara autora Montevideo, 9 de junio de 1997 Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 400,00 10/pub 25846 Jun 11- v Jun 25

Norma I. Maya Matheu solicita la inscirpción de la obra titulada "ANHELO COSMICO" de la cual se declara autora Montevideo, 26 de mayo de 1997 Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 400,00 10/pub 26239 Jun 13- v Jun 27

Pablo Moline Moratorio solicita la inscripción del Album de canciones titulado "Ironias" y el suedonimo denominado "Pablo Zecca" de los cuales se declara autor Montevideo, 9 de junio de 1997 Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 400,00 10/pub 25843 Jun 11- v Jun 25

Silva Saldaña por Emeka Producciones solicita la inscripción de los textos publicitarios titulados "Oferta Individual", "Leyenda", "Bolígrafo 2, "Preescolares 1", "Regalos 1", "Eventos Primavera", "Medicamento 7", "Estacionamiento 1", "Calzado 3", "Afeitadora 15", "Tarjeta 28", "Corrector 3", "Nueva Casa 5", "Descuento 13", "Belleza 5", "Perfume 8", Pizza 5", "Secciones 5" de los cuales se declara editora y propietaria la mandante Montevideo, 9 de junio de 1997. Luis A. Musso Ambrosi, Director General.
17) $ 800,00 10/pub 26578 Jun 17- v Jul 01

RECTIFICACIONES DE PARTIDAS

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

DE TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez de Familia de Tercer Turno en autos caratulados:"BERTOCCHI MORAN, ALEJANDRO NELSON.RECTIFICACION DE PARTIDA.FICHA F 485/95", se solicito la rectificación de la partida de nacimiento de ALEJANDRO NELSON BERTOCCHI MORAN (Acta 364 de fecha 11 de diciembre de 1949) en el sentido que donde dice: hijo legítmo del declarante y de Manuela Morán -argentina-, se establezca:"HIJO LEGITIMO DEL DECLARANTE Y DE MANUELA MORAN -ESPAÑOLA-" por así corresponder.
Montevideo a veinte de diciembre de mil novecientos noventa y cinco.- Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, ACTUARIO.
19) (Cta. Cte.) 10/pub 72567 Jun 16- v Jun 30

DE QUINTO TURNO

EDICTOS

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 5to. Turno, en autos caratulados:"QUINTANA PINTOS, MARIA MAGDALENA-Rectificación de Partida de Nacimiento, (F.F. 224/97), se hace saber que se ha solicitado la rectificacion de la partida, de nacimiento de Maria Magdalena Quintana Pintos, inscripta en el Registro de Estado Civil de la 4ta. Seccion del Departamento de Rivera el día 9/10/64 Acta No. 32, en el sentido que donde dice "masculino" debe decir "femenino" y donde dice " hijo " debe decir " hija", por asi corresponder.
Montevideo a los quince días del mes de mayo de mil novecientos noventa y siete. Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
19) (Cta. Cte.) 10/pub 72657 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DE SEXTO TURNO

EDICTO. Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 6° Turno en autos caratulados: "IBAÑEZ AGUILAR, PILAR ELVIRA Y PEREIRA IBAÑEZ, ESTELA MARY. RECTIFICACION PARTIDA DE NACIMIENTO. FICHA 663/96", se hace saber que se solicitó la rectificación de la partida de nacimiento N° 6 de PILAR ELVIRA IBANEZ AGUILAR nacida el 20 de febrero de 1933 e inscripta el 28 de febrero de 1933 ante el Oficial del Estado Civil de la 12a. Sección del Departamento de Lavalleja en el sentido que donde dice comparece Don ROMULO IBANEZ debe decir ROMULO IBAÑEZ y donde dice PILAR ELVIRA IBANEZ AGUILAR, debe decir PILAR ELVIRA IBAÑEZ AGUILAR, por así corresponder.
Asimismo se solicita la rectificación de la partida de nacimiento de ESTELA MARY PEREIRA IBANEZ, nacida el 25/05/61 e inscripta el 2/6/61 ante el Oficial del Estado Civil de la 12a. Sección del Departamento de Lavalleja, Acta N° 34, en el sentido que donde dice comparece Doña PILAR ELVIRA IBANEZ DE PEREIRA debe decir Doña PILAR ELVIRA IBAÑEZ DE PEREIRA, y donde dice ESTELA MARY PEREIRA IBANEZ, debe decir ESTELA MARY PEREIRA IBAÑEZ, por así corresponder. Montevideo, 12 febrero de 1997. Esc. MARIA ELISA GIUDICE de MOURO, ACTUARIA.
19) (Cta. Cte.) 10/pub 72648 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DE DECIMOPRIMER TURNO

EDICTO.-

POR DISPOSICION DEL SR. JUEZ LETRADO DE FAMILIA DE 11re Turno, dictada en los autos caratulados: "FONTORA O PADILLA FONTORA O FONTORA PADILLA, ELIDA, LIMA PADILLA O LIMA FONTORA, NESTOR ARIEL Y LIMA PADILLA O LIMA FONTORA, SERGIO ALBERTO. RECTIFICACION DE PARTIDAS DE NACIMIENTO Y MATRIMONIO, FICHA A/260/97, se hace saber que: se ha solicitado la rectificación de la partida de nacimiento de ELIDA FONTORA, en el sentido de que donde dice "PADILLA" debe decir "FONTORA"; de matrimonio de INDALECIO LIMA Y ELIDA FONTORA en el sentido de que donde dice "ELIDA FONTORA PADILLA O PADILLA FONTORA" debe decir "ELIDA FONTORA", de nacimiento de NESTOR ARIEL LIMA FONTORA en el sentido que donde dice "LIMA PADILLA" debe decir "LIMA FONTORA" de nacimiento de SERGIO ALBERTO LIMA FONTORA, en el sentido donde dice "LIMA PADILLA" debe decir "LIMA FONTORA", por así corresponder. Montevideo, a los seis días del mes de Junio de novecientos noventa y siete. Dra. ZULMA NERVI, ACTUARIA ADJUNTA.
19) (Cta. Cte.) 10/pub 72658 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DE DECIMOSEPTIMO TURNO

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Familia de 17° Turno, se hace saber que en autos caratulados "PEREZ RAMOS, LUIS ALBERTO. RECTIFICA-

CION DE PARTIDA DE DEFUNCION.", Ficha A/208/97 se ha solicitado la rectificación de la partida de defunción de Gregoria Ramos, extendida el 15 de enero de 1997, Acta N°54, de la Oficina N°8 del departamento de Montevideo, en el sentido de que donde dice " de estado casada" debe decir "de estado viuda", por así corresponder. Montevideo, 15 de Mayo de 1997. Dra. Adela Saavedra, ACTUARIA.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72492 Jun 11- v Jun 25

DE DECIMONOVENO TURNO

EDICTO.- Por disposición del Señor Juez Letrado de Familia de 19 Turno, en autos caratulados: "JAIME MAIOCCHI, Julio Adrían, Rectificación de Partidas" (Ficha A/ 172/97), se hace saber que se solicitó la rectificación de las siguientes partidas.- 1°) Partida de matrimonio de "MAIOCHI, Luis Alberto y Leao Aidé", del 24 de junio de 1939, Acta N° 7 de la 9° Sección del Departamento de Artigas; que en donde dice "Luis Alberto MAIOCHI", debe decir "Luis Alberto MAIOCCHI" y donde dice "hijo de Angel" debe decir "hijo de Angel MAIOCCHI" por así corresponder.-
2°) Partida de nacimiento de "MAIOCHI, Nira Haydée" del 15 de agosto de 1946, Acta N°65 de la 9° Sección del Departamento de Artigas, que en donde dice "Nira Haydée MAIOCHI" debe decir "Nira Haydée, MAIOCCHI", por así corresponder, y donde dice "comparece Don Luis Alberto, MAIOCHI" debe decir "comparece Don Luis Alberto, MAIOCCHI", por así corresponder, y que en donde dice "nieta por vía paterna de Angel, MAIOCHI", debe decir "nieta por vía paterna de Angel, MAIOCCHI", por así corresponder.-
3°) Partida de matrimonio de "JAIME, Julio Jacinto" con "Nira Haydée, MAIOCHI", del 14 de junio de 1971, Acta N° 25, de la 7ma. Sección del Departamento de Artigas, que en donde dice "Nira Haydée, MAIOCHI", debe decir "Nira Haydée, MAIOCCHI", por así corresponder, y donde dice "hija de Luis Alberto, MAIOCHI", debe decir "hija de Luis Alberto, MAIOCCHI", por así corresponder.-
4°) Partida de nacimiento de "JAIME, Julio Adrían" del 5 de junio de 1968, Acta N° 186, de la 7ma. Sección del Departamento de Artigas, que en donde dice "que es hijo legítimo de Julio Jacinto, JAIME y de doña Nira Haydée, MAIOCHI", debe decir "que es hijo legítimo de Don Julio Jacinto, JAIME y de doña Nira Haydée, MAIOCCHI", por así corresponder.-
5°) Partida de matrimonio de "JAIME, Julio Adrían y PIÑEIRO, Ana Clara", del 16 de febrero de 1996, Acta N° 65, de la Oficina N° 2 del Departamento de Montevideo, que en donde dice que "JAIME, Julio Adrían es hijo legítimo de Don Julio Jacinto, JAIME y de Doña Nira Haydée, MAIOCHI", debe decir que es "hijo legítimo de Julio Jacinto, JAIME y de Doña Nira Haydée, MAIOCCHI", por así corresponder.- Montevideo, 9 de junio de 1997.- Olga Condenanza Haedo, ACTUARIA.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72587 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DE VIGESIMOSEGUNDO TURNO

EDICTO:- Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 22° Turno, en autos caratulados: SANDES, ALEJANDRO RAUL: BARROS, MARIA; DOS SANTOS, EXCELSO, SANDES MARIA ELIDA - RECTIFICACION DE PARTIDAS DE ESTADO CIVIL - FICHA: V 35/97, se hace saber que se solicitó la rectificación de las siguientes partidas: I) de matrimonio de: A) ALLEJANDRO RAUL SANDES y MARIA BARROS, Acta N° 251 de 3/6/1953, Sección N° 20 de Montevideo. B) EXCELSO PASCAL DOS SANTOS y MARIA ELIDA SANDES de 26/12/1977, Acta N° 943, Oficina N° 7 del departamento de Montevideo. II) de nacimiento de: C) MARTHA OFELIA SANDES, Acta N° 851 de 18/4/1961, Sección N° 8 del departamento de Montevideo. D) MARIA ELIDA SANDES, Acta N° 346 de 25/2/1956, Sección N° 8 del departamento de Montevideo. E) JONNY JAVIER PASCAL SANDES, Acta N° 465 de 14/3/ 1979, Oficina N° 7 del departamento de Montevideo. F) DANY GABRIEL PASCAL SANDES, Acta N° 1750 de 8/12/1988, Oficina N° 7 del departamento de Montevideo, en el sentido que donde dice SANDES, debe decir SANDERS, por así corresponder.- Montevideo, 18 de abril de 1997.- Esc. Susana Berger, ACT. ADJUNTA.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72545 Jun 16- v Jun 30

ARTIGAS

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE SEGUNDO TURNO

-EDICTO-

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Artigas, en autos " SALVADOR FERNANDEZ ANGEL . Rectificación de Partida (FICHA .B.56.97), se hace saber que ante éste Juzgado se ha presentado la referida persona solicitando la rectificación de la partida de nacimiento de su menor hijo en la siguiente forma, al margen y en el acta se estableció el apellido materno BENTARCOURT cuándo en realidad debió decir BENTANCOURT, por así corresponder. Artigas, 27 de mayo de 1997.- ANA T. CAMARA, ACTUARIA ADJUNTA.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72616 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE BELLA UNION

EDICTO.-

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Bella Unión, se hace saber que ante esta Sede se ha solicitado la rectificación de la partida de defunción de Eladio Pilar RAMIREZ LOPEPE, Acta N° 98 (Ficha "B" 4/97), en el sentido que donde dice "DIVORCIADO" debe decir "CASADO", líneas 16 y 26, de la 1a.Sec.Jud. de Paysandú.- Tramita con auxiliatoria de pobreza.- Bella Unión,- abril 16 de 1997.- Esc. Pablo J. Somacal" Actuario Adjunto.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72597 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PANDO

DE TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición del Juzgado Ldo. de 1ra. Instancia de Pando del 3° Turno, en autos "CARLOS ANTONIO MOREIRA FURLAN Y ELIZABETH ARRIGHETTI REY. RECTIFICACION DE PARTIDA" ficha 477/A/1997, se solicitó la rectificación de partida de nacimiento de Ignacio Moreira, en el sentido que en todos los lugares donde dice "Ignacio", deberá decir "Ignacio Carlos". Pando, 23 de Mayo de 1997. Esc. ALBANA DIAZ, ACTUARIA.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72484 Jun 11- v Jun 25

CERRO LARGO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición de la Srta. Juez Letrado de Primera Instancia de Cerro Largo de Tercer Turno, se hace saber que ante este Juzgado, se tramita la rectificación de partida nacimiento de CELIA MARIA GONCALVEZ LEMOS (94/97), pues en la misma donde dice "hija legítima de Armindo Goncalvez... oriental..." debe decir: "brasileño" por ser todo ello como corresponde. Melo, seis de junio de mil novecientos noventa y siete. Esc. FREDY EMILIO COUSILLAS, Actuario Adjunto.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72520 Jun 12- v Jun 26

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CARMELO

SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra.Juez Letrado de Primera Instancia de 2° Turno de Carmelo,en autos caratulados: "GALLARDO RODRIGUEZ, DEVORA INES. RECTIFICACION DE PARTIDA" (fa. 82/B/97) se hace saber que se ha solicitado la rectificación de la partida de nacimiento de Dévora Inés Gallardo Rodríguez, Acta N° 390 del 12 de diciembre de 1983, 6a. Sección Judicial del Dpto.de Colonia, Carmelo, en el sentido que donde figura el apellido materno "GALLARDO" debe decir "RODRIGUEZ" por así corresponder.
Carmelo, 15 de mayo de 1997.- Esc. MARCOS KEUYLIAN, ACTUARIO ADJUNTO.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72601 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

DURAZNO

JUZGADO LETRADO DE

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de 3er. Turno de Durazno, dictada en autos:MENDEZ, Jorge y TECHERA, Casilda Raquel por su menor hija Mónica Natalia RECTIFICACION DE PARTIDA -Ficha B, 373/96; se hace saber que se ha solicitado la rectificación de la partida de nacimiento de Mónica Natalia TORRES TECHERA, extendida por el Oficial del Estado Civil a cargo de la Oficina Nº 11 del Departamento de Montevideo-Acta Nº 7269; en el sentido que donde en el cuerpo de dicho documento dice que es hija de Raquel TECHERA,debe decir que es hija legítima de Jorge Eduardo MENDEZ y de Casilda Raquel TECHERA y al margen del acta deberá figurar Mónica Natalia MENDEZ TECHERA;por así corresponder .-Durazno, 19 de diciembre de 1996.-Pub.Grat.Ley 13209. Esc. ZULLY ETCHEVERRY DELFINO, ACTUARIA ADJUNTA.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72628 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

RIO NEGRO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FRAY BENTOS

SEGUNDO TURNO

E D I C T O: Por disposición de la Señora Juez Letrada de Primera Instancia deFray Bentos de 2do. Turno, en autos caratulados:"NEDOR JULIETA -Rectificación de Partida de Matrimonio -Ficha Letra B No. 127/1996; se hace saber que se ha solicitado la rectificación de la partida de matrimonio de JULIETA ELIZABETH NEDOR Y ALCIDES OSVALDO CASADO, acta No. 129 de fecha 30 de octubre de 1992, en el sentido que donde dice:"compareden José Enrique Casado..."debe decir:"Alcides Osvaldo Casado, que es lo correcto.Fray Bentos, noviembre 25 de 1996.- Esc. CARMELO M. SALABERRY, ACTUARIO.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72558 Jun 16- v Jun 30

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrada de 1a. Inst. de Rivera de 4º Turno, se hace saber que se solicitó la rectificación de la partida de nacimiento de ANA GABRIELA RITA ALICEIO BUERE (B/52/97) en el siguiente sentido: donde dice en el acta de inscripción respectiva "...hija legítima de Juan Carlos Aliceio Basso..." debe decir "...hija legítima de Carlos Alberto Aliceio Basso...". Rivera, 30 de mayo de 1997. Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72501 Jun 11- v Jun 25

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Lda. de 1a. Inst. de Rivera de 4º Turno, se hace saber que se solicitó la rectificación de la partida de matrimonio de Juan Carlos Montero-Reynesy Lilián Gonzálvez (B/31/97), en el siguiente sentido: donde dice en la anotación marginal, al margen GONZALVEZ Reynesy Lilián, debe decir "GONCALVES Reynesy Lilián", y en el cuerpo de la partida, donde dice doña Reynesy Lilián González, debe decir "doña Reynesy Lilián GONCALVES", y donde dice hija de Feliciano González, debe decir "hija de Feliciano GONCALVES". Rivera, 16 de mayo de 1997. Esc. Ana Lil Iramendi, Actuaria Adjunta.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72502 Jun 11- v Jun 25

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DE PRIMER TURNO

EDICTO.-

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Primer Turno de Salto, en autos caratudos: "RODRIGUEZ, María Adriana ; RODRIGUEZ, María Isabel y RODRIGUEZ, Aída Laura.- Rectificación de partidas.- A/35/97", se hace saber que se presentaron ante esta Sede "María Adriana Rodriguez, María Isabel Rodriguez y Aida Laura Rodriguez" solicitando la rectificación de las siguientes partidas a)de "nacimiento" de Aida Laura Rodriguez Torena, Acta Nº552 de fecha 04/09/73, de la segunda sección judicial de Salto, en el sentido que en el margen y texto donde dice "TORENA" debe decir "LUZURIAGA" b) de "nacimiento" de María Isabel Rodriguez Torena, Acta Nº1047 de fecha 02/09/1970 de la Primera sección judicial de Salto, en el sentido de que en el texto y margen donde dice "TORENA" debe decir "LUZURIAGA"; c)de "nacimiento" de María Adriana Rodriguez Torena" Acta Nº1086 de fecha 01/09/69 de la Primera sección judicial de Salto, en el sentido de que en el margen y texto donde dice "TORENA" debe decir "LUZURIAGA" por así corresponder.- A los efectos legales se hacen estas publicaciones en Salto a siete de mayo de mil novecientos noventa y siete.- Esc. ANGEL MALVASIO LAXAGUE, Actuario.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72617 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE MERCEDES

SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Mercedes, dictada en autos:"JULIO EDUARDO NOGUERA.- Rectificación de partida.- Fa. 117/97", se hace saber que ante ésta Sede se ha presentado MARIA ELENA NOGUERA promoviendo rectificación de la partida de nacimiento de JULIO EDUARDO NOGUERA, Acta Nº 450, expedida pr el Oficial del Registro de Estado Civil de la 1ra. Sección Judicial de Paysandú, en el sentido que donde dice "sexo femenino" debe decir "sexo masculino", y donde dice "hija" debe decir "Hijo" por así corresponder.- A los efectos legales se hacen éstas publicaciones.- Mercedes, dos de Junio de mil novecientos noventa y siete.- Esc. Daniella Donato Sivoplas, ACTUARIA.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72590 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Mercedes, dictada en autos: "HUGO LEONEL GRONRROS CASTILLO.- Rectificación de partida.- Fa. Nº 129/97", se hace saber que ante ésta Sede se ha presentado HUGO LEONEL GRONRROS CASTILLO, promoviendo la rectificación de su partida de nacimiento expedida el 11 de Agosto de 1949 por el Oficial del Estado Civil de la 13ra. Sección Judicial de Soriano, Acta Nº 150, en el sentido que donde dice en el margen "GRONRROS" y donde dice iguel GRONRROS", debe decir "GRONROS" por así corresponder.- A los efectos legales se hacen éstas publicaciones.- Mercedes, diez de junio de mil novecientos noventa y siete.- Esc. Daniella Donato Sivoplas, ACTUARIA.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72675 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE PRIMER TURNO

-EDICTO-

Por disposición de la señora Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de Primer Turno, dictada en autos "SILVA, Mirtha Mirella- Rectificación de Partida", Ficha B.840/87, se hace saber que compareció la nombrada solicitando la rectificación de la partida de nacimiento de su hija ANA GISSEL, Acta No.748, Oficina No.13 del Departamento de Montevideo, en el sentido de que donde en dicha partida dice hija legítima de la declarante, debe decir hija natural de la declarante, y donde dice que es hija legítima de Mónico Acosta, debe decir hija de desconocido. Tacuarembó, 19 de Mayo de 1997. Dra. Danila Luque, Actuaria Adjunta.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72495 Jun 11- v Jun 25

DE SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Ldetrado de Primera Instancia de Tacuarembó de 2do. turno en autos:"SASIA QUIROGA, José Fernando y Rodriguez Fernández, Maria de Luján por el menor Denis Fernando Sasia"- Rectificación de Partida-Ficha B.158/97, se

hace saber que se solicitó la siguiente Rectificación de Partida de:DENIS FERNANDO SASIA, Acta No.619 del 31/5/1990, de la 1ra.sección judicial de Tacuarembó, en el sentido en que DONDE DICE:"Sacía", debe decir:"Sasia", por ser lo correcto. Tacuarembó 9 de mayo de 1997. Esc. Jacqueline Chico, ACTUARIA ADJUNTA.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72618 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición del señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de Tercer Turno, en autos: "OLVEIRA MUIÑOS, MARIO NERY por sus menores hijos. RECTIFICACION DE PARTIDAS." Ficha C/281/95; se hace saber que se ha decretado por Resolución N°715 de fecha 24/04/97 la autorización de rectificación de las partidas de nacimientos de:Natalia Valeria, Acta 380 de la 10a. Sección Judicial de Tacuarembó; Andrea Patricia, Acta N°390 de la 1a. Sección Judicial de Tacuarembó; Mayco Sebastián, Acta N°168 de la 1a. Sección Judicial de Tacuarembó; María Cecilia, Acta N°169 de la 1a. Sección Judicial de Tacuarembó; y partidas de reconocimiento de: Natalia Valeria, Acta N°166 de la 1a. Sección Judicial de Tacuarembó; Andrea Patricia, Acta N°167 de la 1a. Sección Judicial de Tacuarembó, donde dice: MARIO NERY OLIVERA, debe decir: MARIO NERY OLVEIRA, por así corresponder.- Tacuarembó, junio 9 de 1997.
ESTE TRAMITE ESTA AUXILIADO DE POBREZA..- Esc. Gregorio Ríos Suanes, ACTUARIO.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72620 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

REMATES

MONTEVIEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DE PRIMER TURNO

Edicto. Por disposicion del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Primer Turno, dictada en autos caratulados "Laureiro Abaracon Fernando c/ Cataldi Washington y otros" Juicio Ejecutivo, ficha 191/93, se hace saber que el proximo 27 de junio a las 15 horas, en el local sito en Piedras No. 274, se procedera por intermedio del martillero Horacio Piñeyro Castellanos, matricula 3653 Ruc. 211224630014, asistido del Sr. Alguacil de la Sede, a la venta en publica subasta, sobre la base de las 2/3 partes de su tasacion de los bienes embargados e inventariados en autos, a fojas 17 a 18 vto. (1 juego living, 4 sillones, porcelana de Bavaria, cubierto de plata, loza china, 2 TV color Grundig, Heladera General Electric, 1 video Panasonic y demas mercaderias detalladas en las mencionadas fojas). SE PREVIENE: 1) Que el mejor postor debera consignar el 20% de su oferta en el acto de serle aceptada la misma. 2) Que seran de cargo del adquirente la comision del martillero 13,51% y el impuesto a las ventas forzadas 2%. 3) Que sera de cargo del expediente el 2.78% por concepto de comision e impuesto de venta. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, junio 18 de 1997- Esc. Iride Cayelli Bordoni, ACTUARIA.

20) $ 442,00 2/pub 27266 Jun 24- v Jun 25

DE TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Letrada de Primera Instancia en lo civil de Tercer Turno, dictado en los autos caratulados POWAREN, Alejandro c/ LATIENDA OCHOTORENA, Luis y otros - J. Ejecutivo - Ficha 101/96, se hace saber que el próximo 30 de Junio desde las 13:30 hs. En el local de la Asoc. Nal. De Rematadores y Corredores, Zabala 1328, asistido de la Sra. Alguacil del Juzgado, el Rematador Francisco Javier GONZALEZ (Matr. 4966 RUC: 212497970011) sacará a la venta en remate público, sobre la base de las 2/3 partes de su tasación ($ 227.431,99) el siguiente bien inmueble.
Terreno con construcción empadronado con el N° 63.698, ubicado en la 10ª Secc. Jud. De Montevideo, según plano del Agrimensor Carlos MORADOR y OTERO, inscripto en el Dpto. Nal. De Ing. el 24/2/1909, el cual comprende un área de 1.485 mts. con frente NO a la calle Mones Roses (con N° de puerta 5920), siendo lindero al NE con Solar 50; al SE con solar 78 y al SO con Solar 48, dicho inmueble figura como Solar N° 49.-
SE PREVIENE 1°) Que el mejor postor deberá consignar por concepto de seña en el momento de serle aceptado la misma el 30% de su oferta, en efectivo y/o cheque certificado. 2°) Que serán de cargo del comprador los gastos de escritura, impuestos y demás que la Ley pone a su cargo, como así también la comisión e impuesto del Rematador o sea 4,02%, más el impuesto a las ventas forzadas 2% s/ventas. 3°) Que serán de cargo de la parte demandada la comisión-vendedor e impuestos del Rematador, o sea el 1,34%. 4°)Se desconoce la situación de ocupación y respecto a deuda al B.P.S. 5°) Que los títulos y antecedentes se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria de la Sede (25 de Mayo 523 Piso 3°. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo 18 de Junio de 1997 Esc. Mónica Paysśe de Tornario, ACTUARIA ADJUNTA.

20) $ 1.615,00 5/pub 27265 Jun 24- v Jun 30

DE CUARTO TURNO

EDICTO. Por disposicion de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Cuarto Turno, dictada en autos caratulados " PHLOX S.A. c/ SARA BALDOMIR PEDOJA Y RAMBLO S.A." Ejecución Hipotecaria, ficha 350/86, se hace saber que el proximo 30 de junio a las 15 horas en la Asociacion Nacional de Rematadores, Zabala 1328, se procedera por intermedio del martillero HORACIO E. MARTINEZ matricula No.1563 RUC 2112833440013, asistido de la Sra. Alguacil de la Sede, a la venta en subasta pública, sin base, al mejor postor del siguiente bien inmueble: Fraccion de campo con construcciones y demas mejoras que le acceden, sita en la 11a. Sec. Jud. del departamento de Durazno, zona rural, empadronada con el No. 387, se segun plano del Agr. Angel Floro De Souza de diciembre de 1955, inscripto en la Oficina de Catastro de Durazno el 15 de diciembre de 1955 con el No. 651, tiene una superficie de 922 hectareas 8854 mts. y se divide en dos lotes de 461 hectareas 4427 mts. cada lote, lindando al norte con padrones 5705, 7044 y 7046 al este con Arroyo del Tala, al sur con padron 394 y al oeste con padron 267 y Cuchilla Divisoria.
SE PREVIENE: 1) Que la subasta se hara en dolares estadounidenses. 2)Que el mejor postor debera consignar el 20% de su oferta en el acto de serle aceptada la misma por concepto de seña. 3)Que seran de cargo del adquirente los gastos de escritura, impuestos y demas que la ley pone a su cargo, asi como la comision del martillero 4,02% el impuesto a las ventas forzadas 2% y el impuesto municipa 1%. 4)Que sera de cargo del expediente el 1,34% por concepto de comision e impuesto sobre la venta. 5)Que del certificado correspondiente, surge una hipoteca anterior (1980) a favor de Banfed cuya ejecucion se sigue en el Juzgado Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Primer Turno. 6)Que los titulos se encuentran depositados en el Juzgado Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Primer Turno, en autos caratulados "Banco Central del Uruguay c/ Baldomir Sara" ficha C 228/89. 7) Que la fotocopia de dichos titulos y demas documentacion relativa a este juicio, se encuentra de manifiesto en la Oficina Actuaria del Juzgado, 25 de Mayo 523 piso 4o. a disposicion de los interesados. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, junio 19 de 1997. En fe de ello, expido el presente que sello, signo y firmo en Montevideo, a los diecinueve dias de junio de mil novecientos noventa y siete. Esc. Guillermo Maddalena, ACTUARIO ADJUNTO.

20) $ 2.380,00 5/pub 27386 Jun 24- v Jun 30

DE QUINTO TURNO

Edicto. Por disposicion del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Quinto Turno, dictada en autos caratulados " DIAZ MARIA DEL CARMEN c/ESTHER DIAZ" Ejecucion de Conciliacion, ficha A 398/87, se hace saber que el proximo 26 de junio a las 15 y 30 horas en la Asociacion Nacional de Rematadores, Zabala 1328, se procederá por intermedio del martillero Vicente Carlos Stajano Wilson a la venta en subasta publica sobre la base de las 2/3 partes de su tasacion o sea $ 9.333,33 del siguiente bien: Terreno baldio sito en la 5a. Sec. Jud. de Montevideo, paraje Cerrito de la Victoria padrón No. 165.025 que segun plano del Agr. Felix Logaldo de octubre de 1936, inscripto en la Direccion Gral de

Avaluos el 27.10.36 con el No. 1024, tiene una superficie de 95 mts. 33 dcms. con 7n mts. 50 cms. de frente al S.E. a calle Ortiz de Zarate No. 3859 distando el punto medio 8 mts. 5 cms. del comienzo de la ochava curva con calle Rafael Hortiguera. Se Previene: 1) Que el mejor postor debera consignar el 30% de su oferta en el acto de serle aceptada la misma. 2) Que sera de cargo del adquirente los gastos de escritura impuestos y demas que la ley pone a su cargo asi como la comision del martillero 4,02% y el impuesto a las ventas forzadas 2%. 3) Que sera de cargo del expediente el 1,34%. 4) Que no hay plano agregado en autos 5) Que los titulos y demas antecedentes estan depositados en la Oficina Actuaria del Juzgado, 25 de Mayo 523 piso 5o. a disposicion de los interesados. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo 11 de junio de 1997. Escribana JULIA A. OLIVER, ACTUARIA.

20) $ 1.275,00 5/pub 26804 Jun 18- v Jun 25

Dante y Gustavo Iocco
Remate judicial

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 5° Turno dictada en autos caratulados: " BCO. PAN DE AZUCAR C/GORFAIN KUSNER, EDUARDO - JUICIO EJECUTIVO " Ficha: 88/96 se hace saber que el próximo 24 de Julio a las 14 y 30 horas en el local de la Calle Rincón 408, por intermedio de los Martilleros DANTE Y GUSTAVO IOCCO, Matrículas Nos 362 y 1716 respectivamente, RUC 211808550010, asistido del Oficial Alguacil del Juzgado se procederá al remate público, con las bases que se dirán (2/3 partes de su tasación), en dólares norteamericanos y al mejor postor de los siguientes bienes inmuebles: I) CON LA BASE DE U$S 14.067,56 Unidad 002 del edificio construído en el terreno sito en la 18ª sección judicial de Montevideo, Padrón Matriz Nº 151.298, que según plano de mensura y fraccionamiento del Agrim. Ernesto Spinak de noviembre de 1974, inscripto con el Nº 76.380 el 9/12/74 en la Dirección General de Catastro, consta de una área de 264 mts. 40 dmts. (según títulos 265 mts. 28 dmts.), con 11 mts. 95 cmts. de frente al NE a la calle La Gaceta puertas Nos 1261 y 1263 distando su punto más próximo 19 mts. 98 cmts. de la esquina formada con la calle Luis Lamas. La unidad 002 tiene padrón individual Nº 151.298/002 y según plano citado, se ubica en Planta Baja a cota verticales más 0 mts. 62 cmts. y o mts, 36 cmts. y consta de una superficie de 68 mts. 3.210 cmts., correspondiéndole el uso exclusivo del Patio "F" (bien común) II) CON LA BASE DE U$S 10.486,67 Unidad 003 del edificio construído en el terreno sito en la 24ª sección judicial de Montevideo, Padrón Matriz Nº 173.883, que según plano del Agrim. Ruben Kovacevich de setiembre de 1973, inscripto en la Dirección General de Catastro el 17/10/73 con el Nº 72.939, tiene una superficie de 252 mts. 34 dmts. con 8 mts. 40 cmts. de frente al E a la calle Maipú Nº 1747 entre las calles Ayacucho y Av. Ramón Anador, distando su punto medio 60 mts. 20 cmts. de la Avenida nombrada. La unidad 003 tiene padrón individual Nº 173.883/003 se ubica en Planta baja a cota más 0 mts. 20 cmts., consta de una superficie de 34 mts. 95 dmts. y le corresponde el uso del patio "C" y del patio "D". SE PREVIENE: 1°) Que el mejor postor deberá consignar como seña, en efectivo o cheque certificado y en dólares norteamericanos el 30% de su oferta al bajarse el martillo. 2°) Que serán de cargo del Comprador los gastos de escrituración, honorarios, certificados, y la Comisión de Compra del Rematador e Impuestos más el Impuesto previsto por la Ley 16.320 -o sea- el 4,02% y 2% respectivamente del precio de Remate, etc. 3°) Que será de cargo del Demandado la Comisión de venta del Rematador e Impuestos -o sea- el 1,34% del precio de remate. 4°) Que los títulos de propiedad y demás antecedentes del bien a rematarse se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria, 25 de Mayo 523, Piso 5°. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, 12 de junio de 1997.- Escribana JULIA A. OLIVER, ACTUARIA.

20) $ 2.550,00 5/pub 26995 Jun 19- v Jun 26

EDICTO: por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 5° Turno, dictada en autos caratulados: "Banco Comercial S.A. c/Castro Chavez y otra", Juicio Ejecutivo, Ficha 48/94, se hace saber que el próximo 25 de junio a las 15:30 horas, en Diego Espinosa 2910, por intermedio del martillero Nicolás Pisu Espinosa, matrícula 4256, R.U.C. 211 327 920 015, se procederá a la venta en remate público con la base de $ 34.666,67 y al mejor postor el siguiente vehículo automóvil: marca "Ford", tipo sedán 4 ptas., año 1992, modelo VERSAILLES 2.0 GL, padrón Nº 397.019, matrícula de Montevideo Nº 904.740, motor Nº UQO 73.604. SE PREVIENE: (1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% del precio en concepto de seña, en el acto y efectivo. (2) Que serán de su cargo gastos de escritura, transferencia, comisión de compra del rematador, impuestos e I.V.A. (13,60%) e impuesto Ley 16.320 art. 391 (2%) y demás que la Ley pone de su cargo. (3) Que serán de cargo del expediente comisión de venta, impuestos e I.V.A. (2,78%). (4) Que el título de propiedad no se encuentra agregado pues se ha extraviado. Y a los efectos legales se realizan estas publicaciones. Montevideo, Junio 16 de 1997. Escribana JULIA A. OLIVER, ACTUARIA.

20) $ 612,00 3/pub 27097 Jun 20- v Jun 25

DE SEPTIMO TURNO

EDICTO.- Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 7° Turno, dictada en autos "BAUER MOSCOVITZ, Andrés y otros c/ DE CASTRO FONTOURA, Vera", Ejecución de Hipoteca Ficha 184/95, se hace saber que el próximo 26 de Junio de 1997, a las 13:30, en Zabala 1328 (Asociación Nacional de Rematadores y Corredores Inmobiliarios), el Martillero Jorge CHA GUBLER, Matrícula 4249, RUC 211862010010, y asistido por el Señor Oficial Alguacil de la Sede, sacará a la venta en pública subasta, SIN BASE y al mejor postor el siguiente bien inmueble: Dos solares de terreno contiguos, con edificio y mejoras, sitos en la 1a. Sección Judicial del Departamento de Maldonado, Punta del Este, Barrio Parque del Golf, empadronados en conjunto con el nº 7.218, antes en mayor área con el nº 3.575, el que segun plano del Agrimensor Juan Antonio Gonzalez Uslenghi, de Dic/1960, inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Maldonado el 10/4/1961, con el nº 2.453, se señalan con las letras H e I de la manzana Nº 16, compuesto el primero de una superficie de 912 m 77 dm y el segundo de 794 m 31 dm, o sea un total de 1.707 m2 08 dm2, que por ser linderos y estar unidos, en conjunto se deslindan así: 38 mts. de frente al NO, en línea ligeramente curva, a calle G, Las Delicias,; 53 mts. 50 cms. al NE, lindando con solar G; 37 mts. 33 dms. al S con los solares O y N; 39 mts. 85 cms. al SO con solar J, todos de la misma manzana y plano. Se previene: 1) Que el mejor postor deberá abonar el 30% de seña del precio de remate en el acto, en efectivo y/o cheque certificado. 2) Que serán de cargo del comprador los gastos de escrituración, impuestos y demás que la Ley pone a su cargo, así como la comisión de compra e impuestos del Rematador, o sea el 7,02 % sobre el precio de Remate. 3) Que el 1 % del Impuesto Departamental, que corresponde a la parte vendedora será abonado por el comprador y descontado del saldo de precio. 4) Que serán de cargo de la parte demandada la comisión de venta del rematador, o sea el 1,34 % del precio del remate, así como todos los gastos ocasionados para la realización del mismo. 5) Que no obra agregada la documentación respecto de las construcciones. 6) Que deberá oportunamente cancelarse la hipoteca con Caja Nacional. 7) Que se desconoce la situación tributaria y ocupacional del bien. 8) Que el remate se efectuará en Dólares Americanos. 9) Que los títulos y demás antecedentes se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria del Juzgado, San José 1132 piso 7°. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, 12 de Junio de 1997. Esc. Martha Fernández Moledo, ACTUARIA.

20) $ 2.125,00 5/pub 26846 Jun 18- v Jun 25

DE DECIMO TURNO

DANTE y GUSTAVO IOCCO
Remate judicial

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 10° Turno, dictada en autos caratulados: "GONZALEZ GIL EDUARDO Y OTROS C/ KONFIL S.A - EJ. HIPOTECARIA Y J. EJ" FICHA 32/96, se hace saber que el próximo 5 de Agosto a las 14 y 30 horas en el local de la calle Rincón Nº 408 por intermedio de los Martilleros DANTE Y GUSTAVO IOCCO, Matrículas Nos. 362 y 1716 respectivamente, RUC 211808550010, asistido del Oficial Alguacil del Juzgado se procederá al remate público, sin base, en dólares americanos y al mejor postor del siguiente bien inmueble: Unidad de Propiedad Horizontal local 004, que forma parte del edifico denominado "Galería Caracol", construído en el solar ubicado en la 1ª sección judicial del Departamento de Maldonado, ciudad de Punta del Este, manzana catastral Nº 58 de dicha ciudad, empadronado con el Nº 338 (antes padrones Nos. 338 y 1494), el que según plano de mensura y fraccionamiento del Agrim. Edgardo Segovia, de noviembre de 1988, inscripto en la Direc-

ción General de Catastro con el Nº 5.900 el 16/7/1990, se compone de una superficie de 1701 mts. 48 dm., con 51 mts. 60 cm.al N de frente a la calle Nº 9 " La Salina" y 32 mts. 95 cm. al E también de frente a la calle Nº 14 "El Foque", por ser esquina. La referida Unidad de Propiedad Horizontal 004, empadronada individualmente con el Nº 338/004, de acuerdo al plano citado se desarrolla en dos niveles: a) En primer subsuelo, a cota vertical menos 2 mts. 60 cm., con una superficie de 47 mts. 34 dm.; y b) En planta baja, a cota vertical más 77 cm., con una superficie de 33 mts. 11 dm., constando la unidad de una superficie total de 80 mts. 45 dm.. SE PREVIENE: 1º) Que el mejor postor deberá consignar como seña, en efectivo, o cheque certificado y en dólares americanos, el 30% de su oferta al bajarse el martillo. 2º) Que será de cargo del Comprador los gastos de escrituración, honorarios, certificados, la Comisión de Compra del Rematador e Impuestos, más el Impuesto previsto por la Ley 16.320 - o sea- el 4,02% y 2% respectivamente del precio de Remate, etc. 3º) Que será de cargo del Demandado la Comisión de Venta del Rematador e Impuestos, - o sea- el 1,34% del precio del Remate. 4º) Que el 1% del Impuesto Municipal que corresponde a la parte vendedora, será abonado por el comprador y posteriormente descontado del saldo de precio. 5º) Que no se encuentra agregado Reglamento de Coopropiedad, ni plano de construcción ni de mensura. 6º) Que se desconoce cual es la situación tributaria con relación al BPS y a la DGI y que el bien se remata en las condiciones que surge del expediente judicial, títulos e información registral. 7º) Que los títulos de propiedad y demás antecedentes del bien a rematarse se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria, 25 de Mayo 523, Piso 1º. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, 10 de junio de 1997.- Esc. Iride Cayelli Bordoni, ACTUARIA.

20) $ 2.550,00 5/pub 27308 Jun 24- v Jun 30

DE DECIMOSEGUNDO TURNO

RAFAEL L. LADAGA
Remate judicial

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 12º Turno, dictada en los autos caratulados "B.R.O.U. c/ OBRACIV S.R.L. y Otros. Ejecución Prendaria". Fa. 147/95, se hace saber que el 25 de junio a las 16 hs. en nuestro salón de la calle Yaro 1121, asistido del Sr. Alguacil de la Sede, el Rematador RAFAEL L. LADAGA (matr. 1351 RUC: 210354410016) sacará a la venta en remate público sin bse y al mejor postor y en dólares estadounidenses, los bienes embargados en autos y que se exhiben en su lugar de depósito de acuerdo al detalle siguiente: MONTEVIDEO: Calle Yaro Nº 1121: Camión FORD, modelo K.1110, padrón 0608, matrícula actual de Maldonado B 301.089 (anterior B-3-0308), según acta de embargo de fojas 90. NUEVA PALMIRA (Depósito Zona Franca): MOTONIVELADORA "HUBER WARCO B" Mod. 165 S, año 1978, Nº 1659963, motor Scania 111 Nº 3002843, pantalla 3.95 mts., 6 cilindros, aprox. 200 H.P., Tandem de 6 neumáticos 1.400 x 24 y escarificador trasero. APLANADORA "AVELING BARDFORD", Modelo INVICTA U.T.K. 49, Nº GCT-GC4459, con motor diesel FORD Nº S 510.332 de 4 cilindros, 3 rodillos, con un peso de 8.000 kgs. sin lastrar, año 1962. PALA CARGADORA frontal hidráulica MICHIGAN, modelo 125 A, Nº 1186/198A0102 D.M., año 1965, con motor diesel Leyland Nº CUE6944 de 170 H.P. rodado neumático de 18.00 x 24, pala de 2 metros cúbicos de capacidad, según acta de embargo de fojas 99 y vuelto. FLORIDA: por camino hacia Berrondo a 7 Kms. aprox. de la ciudad, según acta de embargo de fojas 120: 1 máquina TRAXCAVATOR-FIAT ALLIS, mod. FL8C, Nº 00505/5B, chasis Nº 80-CA/589482, motor FIAT Nº CO3-130MT, gas-oil, 4 cilindros, 110HP, tacho GIMAC 1,5mts cúbicos, Nº BROCCIA FL8/101, pantalla 2mts. ancho útil c/Bulldozer, escarificador, sobre banda oruga 35cms. ancho; 1 máquina MOTONIVELADORA MOTOTRAILLA "WABCO" / LETOURNEAU WESTINGHOUSE, mod. TOURNAPULL, DPF 2, Nº GP 62807, matr. de Mdeo Nº 461810, tractor c/motor diesel G.M. de 6 cilindros 200HP, Nº 4A100576, año 1970, trailla HANCOCH, Nº E607104020, de 9mts. cúbicos de cáp. c/2 motores eléctricos de 7,5HP, rodado neumático medidas 18.00 x 25 y 20.5 x 25 ; 1 motoniveladora mecánica marca "ADAMS", modelo UD.16.Nº UDC 10356R56, AÑO 1961, hoja de 360cms. de ancho, motor diesel de 6 cilindros Nº UDOM 11223 de 150HP, rodado neumático medidas 13.00 x 24, año 1965; 1 pala excavadora mecánica, a cable sobre orugas, marca "BUCYRUS" tipo RB. 19 Nº 4VROHN con motor diesel de 4 cilindros, marca LINCOL ROSTON Nº 310266 con pluma de 6mts. cucharón de 500lts. de cáp., equipos adicionales de grúa, Grapo Dragalina y retro excavadora, año 1985 (en arreglo); 1 APLANADORA AVELING BARDFOR, modelo INVICTA, año 1968, con motor diesel Nº 6242083, de 4 cilindros, 3 rodillos c/un peso total de 14.000Kgs. sin lastrar; 1 cargadora frontal con retroexcavadora hicráulica, marca JCE, modelo 16/60, Nº 60B.14-97145, año 1975, cargador de 1mts. cúbico de cáp., cuchara de retro de 200lts. cáp., motor diesel 4 cilindros, 70HP, rodado neumático delantero medidas: 8.25 x 16 trasero 13.00 x 24; 1 camión totalmente deteriorado con motor fuera de lugar Nº004799. SE PREVIENE: 1º) Que el mejor postor deberá consignar por concepto de seña el 30% de su oferta en el momento de serle aceptada la misma, en efectivo y en dólares estadounidenses. 2º) Que serán de su cargo la comisión de compra e impuestos del rematador, o sea el 13.51% del precio resultante más el 2% de impuesto a las ventas forzadas, más el Impuesto Departamental 1% de los bienes que se encuentran en NUEVA PALMIRA Y FLORIDA. 3º) Que será de cargo de la parte demandada la comisión del vendedor e impuestos del rematador, o sea el 2.78% s/ precio venta. 4º) Que existe deuda por concepto de patentes de rodados la cual será de cargo de la parte compradora. 5º) Que se ignora si existe deuda por concepto de impuesto al Gas-oil e impuesto a los Ejes. 6º) Que los bienes se rematan en su actual estado de conservación donde se encuentran ubicados los mismos, y que será de cargo de los compradores el pago y retiro de los mismos dentro de las 72 hs. posteriores a la subasta. Y, a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, 12 de junio de 1997. Esc. Susana Puga de Silva.

20) $ 2.091,00 3/pub 26808 Jun 20- v Jun 25

DE DECIMOCUARTO TURNO

JUAN ENRIQUE GOMENSORO
Remate judicial

EDICTO: Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 14º Turno, dictada en autos:BANCO COMERCIAL C/ CORREA RODRIGUEZ JOSE Y OTROS. Ejecución de Hipoteca. Ficha: 24/96, se hace saber que el próximo 30 de junio a las 14 y 30 horas en el local de la calle Paraguay 1924 se procederá por el Martillero JUAN ENRIQUE GOMENSORO (Matrícula 248, R.U.C. 212511550010) asistido de la Sra. Alguacil del Juzgado a la venta en remate público, sin base y al mejor postor el siguiente bien inmueble: Unidad de Propiedad Horizontal 001 que forma parte del edificio construído en el solar de terreno sito en la 17º Sección Judicial de Montevideo, empadronado con el Nº 78.832, antes en m/á con el Nº 115.381, el que según plano del Agr. Gabino Lalinde de mayo de 1971 inscripto en la Dirección Gral. de Catastro con el Nº 89.186 el 27.06.79, consta de una superficie de 597 mts. con 85 dms., con 17 mts. 55 cms. de frente al S. a la Avda. Gral. Flores 4681 entre José Possolo y Barquisimeto. La unidad 001, empadronada individualmente con el Nº 78.832/001, la que según el plano relacionado se ubica en planta baja, a cota más 0.10 mts. consta de una superficie de 72 mts. 45 dms. con uso exclusivo de los siguientes bienes comunes: "Patio B y C". Se previene: 1) Que el mejor postor deberá depositar el 30% de su oferta en el acto de serle aceptada; 2) Que serán de cargo del comprador los gastos de escrituración, impuestos, impuesto 2% Ley 16.320 y comisión de remate (4.02% incluído I.V.A.) y de cargo del demandado la comisión de parte vendedora (1.34% incluído I.V.A.); 3)) Que la Sede desconoce la existencia de gastos comunes, los que de existir serán de cargo del comprador; 4) Que los títulos y demás antecedentes se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria del Juzgado. 25 de Mayo 523 5º piso. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, junio 13 de 1997. Escribana JULIA A. OLIVER, ACTUARIA.

20) $ 1.870,00 5/pub 26993 Jun 19- v Jun 26

JUAN ENRIQUE GOMENSORO
Remate judicial

EDICTO: Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 14º turno, dictada en autos:BANCO COMERCIAL C/ ALVAREZ ROJO RICARDO. Ejecución de Hipoteca. Ficha: 4/96, se hace saber que el próximo 30 de junio a las 15 horas en el local de Paraguay 1924 se procederá por el Martillero JUAN ENRIQUE GOMENSORO (Matrícula 248, R.U.C. 212511550010) asistido de la Sra. Alguacil del Juzgado a la venta en remate público, sin base y al mejor postor de 5 fracciones

de campo ubicadas en la 6º Sección Judicial de Maldonado, zona rural, paraje "José Ignacio", empadronadas con los Nros. 9722, 9723, 9725, 18.607 y 18.613. Las tres primeras fracciones se señalan respectivamente con los Nros. 3, 4 y 7 en el plano levantado en octubre de 1941 por el Agr. Antonio Odizzio Revilla e inscripto en la Oficina Técnica de Empadronamiento de Maldonado con el Nº 68 el 15.05.42; y la 4a. y 5a. fracciones se señalan respectivamente con los Nros. 1 y 7 en otro plano del nombrado agrimensor Odizzio levantado en abril de 1950 e inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Maldonado con el Nº 1.004 el 28.06.56. I) Padrón 9.722, Fracción 3. Area: 4 hás. 5.290 mts. y linda al N. parte de Fracción 2 de Atanasio Rodríguez; al E. parte de Fracción 8 de Ramón Rodríguez; al S. con Fracción 4 de Eusebia Rodríguez y al O. con Germán González; II) Padrón 9.723, Fracción 4. Area: 4 hás. 5.290 mts. y linda al N. Fracción 3 de Jesús Rodríguez; al E. con parte de Fracción 8 de Ramón Rodríguez y parte de Fracción 7 de María Rodríguez al S con Fracción 5 de Luisa Rodríguez y al O. con Germán González; III) Padrón 9.725, Fracción 7. Area: 4 hás. 8.295 mts. lindando al N. con Fracción 8 de Ramón Rodríguez; al N.E. con frente a Cno. Vecinal; al S. con Fracción de Miguel Rodríguez y al O. con parte de Fracción 4 de Eusebia Rodríguez y con parte de la Fracción 5 de Luisa Rodríguez. IV) Padrón 18.607, Fracción 1. Area 8 hás. 1.388 mts. 73 dms. y linda al N.N.E. con Fracción 2; el E.S.E. con parte del padrón 9.723 y parte del 9.724; al S.S.O. con parte del padrón 9.724 y con José Rodríguez; y al O.N.O. con Fracción 7 y parte de Fracción 6; V) Padrón 18.613, Fracción 7. Area: 5 hás 5.562 mts. 90 dms. lindando al N.N.E. con Fracción 6; al E.S.E. con parte de Fracción 1; al S.S.O. con propiedad de José Rodríguez y al O.N.E. con parte de Fracción A del mismo plano. Se previene: 1) Que el mejor postor deberá consignar como seña en efectivo o cheque certificado el 30 % de su oferta en el acto de serle aceptada; 2) Que serán de cargo del comprador los gastos de escrituración, certificados, impuestos, impuesto 2% Ley 16.320 y comisión de remate (4.02% incluído I.V.A.) y de cargo de los demandados la comisión de parte vendedora (1.34% incluído I.V.A.) y el impuesto departamental 1% autorizándose a que lo abone en el acto el mejor postor y que se descuente con posterioridad del saldo del precio; 3) Que los bienes se venden en el estado actual de uso, conservación y ocupación en que se encuentran; no asumiento el Banco Comercial ninguna responsabilidad por ello; 4) Que los títulos y demás antecedentes se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria del Juzgado. 25 de Mayo 523 piso 5º. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, junio 13 de 1997. Escribana JULIA A. OLIVER, ACTUARIA.

20) $ 3.060,00 5/pub 26994 Jun 19- v Jun 26

DE DECIMOCTAVO TURNO

EDICTO- Por disposición de la Sra. Juez Letrado de 1era. Instancia en lo Civil de 18er. Turno dictada en autos caratulados BANCO FRANCES URUGUAY S.A. C/ MONTES VIGO, SUSANA Y OTROS - Juicio Ejecutivo - Ficha 196/96 se hace saber que el próximo 11 de agosto de 1997 a las 14 y 30 horas en Zabala 1328 se procederá por intermedio del Rematador MARIO STEFANOLI Mat. 4219 Ruc 211743790012 y asistido por la Sra. Alguacil del Juzgado al remate sin base y al mejor postor del siguiente bien inmueble: fracción de terreno y mejoras ubicado en la 24ta. Sección Judicial del Dpto de Montevideo (Actual 18va. Sección Judicial) empadronado con el nro. 34253 que según plano del Agrimensor Enrique Abba de noviembre de 1994 inscripto en la Dirección Gral. de Catastro el 11 de noviembre de 1994 con el nro. 25.114 tiene una superficie de 428,74 mts2. y se deslinda: 8,67 mts. de frente al NE a la Avenida Ramón Anador nros. 3254, 3256 y 3260 entre Alejo Rosell y Rius (Antes Comodoro Coe) y Dolores Perera de Rosell distando su punto extremo de dicho frente 34 mts. 60 cms. de la última nombradas.
SE PREVIENE: 1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta en el acto de serle aceptada la misma, en efectivo y en moneda nacional. 2) Que será de cargo del mejor postor los gastos de escrituración y demás que la ley pone de su cargo así como la comisión del rematador e impuestos o sea el 4,02% del precio de remate y el impuesto a las ejecuciones forzadas o sea el 2% del precio de remate todo lo que deberá pagarse en el acto y en efectivo. 3) Que será de cargo del expediente la comisión de venta del rematador e impuestos o sea el 1,34% del precio de remate. 4) Que el inmueble se encuentra ocupado por los propietarios. 5) Que los antecedentes se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria del Juzgado, calle San José 1132 piso 5to. Y a los efectos legales se hacen éstas publicaciones Montevideo, 12 de junio de 1997. Se deja constancia que los certificados registrales se encuentran ampliados al día 7 de mayo de 1997. Esc. Haydée Basterrech, ACTUARIA.

20) $ 1.615,00 5/pub 27253 Jun 24- v Jun 30

RAFAEL L. LADAGA
Remate judicial

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 18º Turno, dictada en los autos caratulados "BOSDANJIAN TCHAKADJIAN, María y Otro c/ BIANCHI RODRIGUEZ, Luis Alberto y Otros. Juicio Ejecutivo." Fa. 114/95, se hace saber que el próximo 17 de julio desde las 15 hs. en el local de Yaro 1123, asistido de la Sra. Alguacil de la Sede, el Rematador RAFAEL L. LADAGA (matr. 1351 RUC: 210354410016) sacará a la venta en remate público, con la base de las 2/3 partes de la tasación $U 54.150,oo) el siguiente bien inmueble: Terreno y edificio ubicado en la 11ª Sección Judicial de Montevideo, padrón Nº 63.228, zona urbana, solar 19 de la manzana D en el plano del Agr. Casimiro A. Paffly del 2 de marzo de 1913, inscripto el 15 de marzo de 1913 en la Dir. de Topografía, y según el cual se compone de una superficie de 492,03mts. y se deslinda: 9mts. al S.E. de frente a Camino Carrasco (nro. de puerta 4239), 52mts. al O. lindando con el solar 18, 9mts. al N. lindando con varios propietarios y 56mts. al Este lindando con solar 20. SE PREVIENE: 1º) Que el mejor postor deberá consignar por concepto de seña en el momento de serle aceptada la misma el 30% de su oferta, en efectivo y/o cheque certificado. 2º) Que serán de cargo del comprador los gastos de escritura, impuestos y demás que la ley pone a su cargo, como así también la comisión e impuestos del rematador, o sea el 4.02% más el impuesto a las ventas forzadas 2% s/venta. 3º) Que serán de cargo de la parte demandada la comisión vendedor e impuestos del rematador, o sea el 1.34%. 5º) Que el bien se encuentra actualmente ocupado por sus propietarios. 6º) Que demás antecedentes se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria de la Sede (San José Nº 1132 piso 5). Y, a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, 17 de junio de 1997. Esc. Haydée Basterrech, ACTUARIA.

20) $ 1.785,00 5/pub 27309 Jun 24- v Jun 30

JUZGADO DE FAMILIA

DE DECIMOCUARTO TURNO

EXEQUIEL PANZARDI

EDICTO:- Por disposición de la señora Juez, del Juzgado de Familia de 14. Turno, dictada en los autos caratulados "EXEQUIEL PANZARDI C/.ELIZABETH NETHOEFER" ficha S.292/1/95 (Traba de embargo) se hace saber que el dia 21 de julio de 1997 a las 14 y 30 horas en la calle Zabala 1328 Aso. Nal. de Rematadores, se procederá por intermedio del martillero EXEQUIEL PANZARDI mat. 546-C.I. 854981-8 RUC. 210534800017 asistido por la señora Alguacil, la venta en remate público, sobre la base de las 2/3 partes de la tasación del valor de la Cédula Catastral, que figura en autos BASE $39.643,33 pesos Uruguayos, del siguiente bien inmueble padrón No.8921 con todas las mejoras que le acceden ubicado en la 19a. Sec. Judicial del Departamento de Canelones, localidad Catastral Lagomar, plano del Agr. Carlos Hughes, inscripto No.7540 D.G.C. el dia 5/1/53 con una superficie de 776mts. 99dms. señalado con el No.5 en el referido plano, ubicación del terreno manzana 5 solar 6 linderos al Noreste con solar 4 y al Sureste con solar 7 al Suroeste solar 2 y Noroeste solar 3.
Se desconoce la ocupación del bien, todos los antecedentes de la propiedad se encuentran de manifiesto para los interesados en la caja fuerte de la Sede en la calle Soriano No.1287 primer piso. Se deja constancia que no se encuentran agregados al expediente los planos de las construcciones.
Se previene: -Que el mejor postor deberá consignar el 20% de seña en efectivo M/N. al bajarse el martillo.
1ro.) Serán de cargo del comprador los gastos de escrituración, honorarios, certificados y otros impuestos que gravan la ley de los remates, comisión al rematdor 4,02% mas venta forzada para el Poder Judicial.
2do.) Será de cargo al expediente 1,42% por el demandado del precio total del remate.
Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones Montevideo a los dieciocho dias del mes de junio de mil novecientos noventa y siete. Esc. Cristina Castellanos Callaba, ACTUARIA ADJUNTA.

20) $ 1.530,00 5/pub 27103 Jun 20- v Jun 27

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL

DE VIGESIMOQUINTO TURNO

GONZALO MARIA CARROCIO
Remate judicial
EDICTO

Por disposición del Señor Juez de Paz Departamental de Capital de 25° Turno, dictada en autos caratulados DEL AGUILAS, MIGUEL Y OTRO C/ FINCA SITA EN MANUEL MELENDEZ 4224, Ficha 1533/93 se hace saber que el próximo 29 de julio a las 14:00 horas, en el Local de la Asociación Nacional de Rematadores y Corredores Inmobiliarios, sito en la calle Zabala Nº 1328 de Montevideo, por intermedio del Martillero Gonzalo María Carrocio, matrícula 4222, RUC 217723560011, asistido del Oficial Alguacil del Juzgado, se procederá al remate público, sobre la base de $ 20.000,00 (pesos uruguayos veinte mil) y al mejor postor del siguiente bien inmueble: solar de terreno con sus edificios y demás mejoras, ubicado en la vigésima segunda Sección Judicial de Montevideo, empadronado con el número noventa y cinco mil seiscientos treinta y seis, señalado con el número uno de la manzana ciento veintidós en el plano de sub-división del Agrimensor Raúl Bonino de diciembre de 1921, inscripto en la Dirección de Topografía del Ministerio de Obras Públicas, el día veintidós de los mismos, compuesto de una superficie de cuatrocientos sesenta metros, ochenta y cinco decímetros, treinta y cinco centímetros, teniendo diez metros setenta y tres centímetros de frente al Nor-Oeste a la calle Manuel Meléndez, entre las calles Guenoas y Estanislao Vega distando el punto medio treinta y siete metros cincuenta y ocho centímetros con la esquina formada con la calle Guenoas, según certificado de empadronamiento por cuarenta y dos metros noventa y cinco centímetros de fondo, al Nor-Este con el padrón número setenta y seis mil setecientos sesenta y siete; diez metros de fondo, al Sur-Este con inmueble padrón ciento diez mil ciento veinticinco y cuarenta y dos metros noventa y cinco centímetros al Sur-Oeste con los padrones números ciento diez mil cuatrocientos cuarenta y tres; ciento tres mil cuatrocientos cuarenta y seis y ciento tres mil cuatrocientos cuarenta y siete. Se previene: 1°) Que el mejor postor deberá consignar como seña, en efectivo el 30 % de su oferta al bajarse el martillo. 2°) Que será de cargo del mejor postor los gastos de escrituración y demás que la ley pone a su cargo. 3°) Que será de cargo del mejor postor la Comisión de Compra del Rematador e Impuestos o sea el 4,02 % del precio de remate y el Impuesto a las ejecuciones forzadas o sea el 2 % del precio del remate, todo lo que deberá pagarse en el acto y en efectivo. 4°) Que será de cargo del demandado la Comisión de Venta del Rematador e Impuestos, o sea el 1,34 % del precio del remate. 5°) Que los títulos se encuentran a disposición de los interesados en la Sede del Juzgado, calle 18 de Julio Nº 1589 de la ciudad de Montevideo. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, junio 18 de 1997. Esc. Graciela M. Campos Santo, ACTUARIA.

20) $ 2.295,00 5/pub 27307 Jun 24- v Jun 30

DE SEPTIMO TURNO

EDICTO: por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 7° Turno, dictada en autos caratulados: "Boccardi, Ricardo c/ Taller 4 S.R.L.", Juicio Ejecutivo, Ficha 863/96, se hace saber que el próximo 25 de junio a las 14:30 horas, en Diego Espinosa 2910, por intermedio del martillero Nicolás Pisu Espinosa, matrícula 4256, R.U.C. 211 327 920 015, se procederá a la venta en remate público con la base de las 2/3 partes de su tasación y al mejor postor los bienes secuestrados e inventariados a fojas 6, 6vta., 7, 7vta., y 8 del expediente. SE PREVIENE: (1) Que el mejor postor deberá consignar el 20% del precio en concepto de seña, en el acto y efectivo. (2) Que serán de su cargo comisión de compra del rematador, impuestos e I.V.A. (13,60%) e impuesto Ley 16.320 art. 391 (2%) y demás que la Ley pone de su cargo. (3) Que serán de cargo del expediente comisión de venta, impuestos e I.V.A. (2,78%). Y a los efectos legales se realizan estas publicaciones. Montevideo, Junio 16 de 1997. Esc. Rosario Fernández Rubilar, ACTUARIA.

20) $ 510,00 3/pub 27091 Jun 20- v Jun 25

DE DECIMO TURNO

EDICTO: por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 10° Turno, dictada en autos caratulados: "Delta Uno c/ R y E", Juicio Ejecutivo, Ficha 23/96, se hace saber que el próximo 25 de junio a las 14:30 horas, en Diego Espinosa 2910, por intermedio del martillero Nicolás Pisu Espinosa, matrícula 4256, R.U.C. 211 327 920 015, se procederá a la venta en remate público con la base de las 2/3 partes de su tasación y al mejor postor los bienes secuestrados e inventariados a fojas 17 del expediente. SE PREVIENE: (1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% del precio en concepto de seña, en el acto y efectivo. (2) Que serán de su cargo comisión de compra del rematador, impuestos e I.V.A. (13,60%) e impuesto Ley 16.320 art. 391 (2%) y demás que la Ley pone de su cargo. (3) Que serán de cargo del expediente comisión de venta, impuestos e I.V.A. (2,78%). Y a los efectos legales se realizan estas publicaciones. Montevideo, Junio 16 de 1997. Dra. Belkiss Cabrera, ACTUARIA.

20) $ 510,00 3/pub 27092 Jun 20- v Jun 25

DE DECIMOQUINTO TURNO

EDICTO: por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 15° Turno, dictada en autos caratulados: "Mirbe T.V. c/ Carlos Parodi", Juicio Ejecutivo, Ficha 1903/92, se hace saber que el próximo 25 de junio a las 14:30 horas, en Diego Espinosa 2910, por intermedio del martillero Nicolás Pisu Espinosa, matrícula 4256, R.U.C. 211 327 920 015, se procederá a la venta en remate público con la base de las 2/3 partes de su tasación y al mejor postor los siguientes bienes secuestrados a fojas 37 del expediente: Televisor marca "Philips" de 14", color, base $ 266,67; Radiograbador marca "Philips" con 2 parlantes desmontables, base $ 100,oo. SE PREVIENE: (1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% del precio en concepto de seña, en el acto y efectivo. (2) Que serán de su cargo comisión de compra del rematador, impuestos e I.V.A. (13,60%) e impuesto Ley 16.320 art. 391 (2%) y demás que la Ley pone de su cargo. (3) Que serán de cargo del expediente comisión de venta, impuestos e I.V.A. (2,78%). Y a los efectos legales se realizan estas publicaciones. Montevideo, Junio 16 de 1997. Esc. Silvia L. Vence Perini, ACTUARIA.

20) $ 561,00 3/pub 27094 Jun 20- v Jun 25

VIGESIMOSEXTO TURNO

EDICTO: por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 26° Turno, dictada en autos caratulados: "Banco Comercial S.A. c/ Yentril S.A.", Juicio Ejecutivo, Ficha C/808/95, se hace saber que el próximo 25 de junio a las 15:30 horas, en Diego Espinosa 2910, por intermedio del martillero Nicolás Pisu Espinosa, matrícula 4256, R.U.C. 211 327 920 015, se procederá a la venta en remate público con la base de U$S 3.000,oo y al mejor postor el siguiente vehículo: marca "Fiat", modelo "Panda L", año 1993, padrón Nº 136.459, matrícula de Canelones Nº AE 24.144, motor Nº 4960947. SE PREVIENE: (1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% del precio en concepto de seña, en el acto y efectivo. (2) Que serán de su cargo gastos de escritura, transferencia, comisión de compra del rematador, impuestos e I.V.A. (13,60%) e impuesto Ley 16.320 art. 391 (2%) y demás que la Ley pone de su cargo. (3) Que serán de cargo del expediente comisión de venta, impuestos e I.V.A. (2,78%). (4) Que el título de propiedad y demás antecedentes se encuentra a disposición de los interesados en Oficina Actuaria, Avda. 18 de Julio Nº 1589 Piso 2°. Y a los efectos legales se realizan estas publicaciones. Montevideo, Junio 17 de 1997. Esc. Teresita Deambrosi, ACTUARIA.

20) $ 612,00 3/pub 27096 Jun 20- v Jun 25

DE TRIGESIMOQUINTO TURNO

EDICTO: por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 35° Turno, dictada en autos caratulados: "Zaffiri, Juan c/ Gonzalez, Carlos Felipe", Juicio Ejecutivo, Ficha A/104/96, se hace saber que el próximo 25 de junio a las 14:30 horas, en Diego Espinosa 2910, por intermedio del martillero Nicolás Pisu Espinosa, matrícula 4256, R.U.C. 211 327 920 015, se procederá a la venta en remate público con la base de las 2/3 partes de su tasación y al mejor postor los siguientes bienes: (a) Sobadora marca "Garbati" de 400 mms, base U$S 1.233,33; (b) Horno marca "Santucci" de 9 bandejas, base U$S 2.600,oo SE PREVIENE: (1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% del precio en concepto de seña, en el acto y efectivo. (2) Que serán de su cargo comisión de compra del rematador, impuestos e I.V.A. (13,60%) e impuesto Ley 16.320 art. 391 (2%) y demás que la Ley pone de su cargo. (3) Que serán de cargo del expediente comisión de venta, impuestos e I.V.A. (2,78%). Y a los efectos legales se

realizan estas publicaciones. Montevideo, Junio 16 de 1997. Dra. Karen Yandian, ACTUARIA.

20) $ 561,00 3/pub 27095 Jun 20- v Jun 25

ARTIGAS

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

EDICTO. Por disposición del Señor Juez de Paz Departamental de Artigas se hace saber que en autos: "Sasías Laura con Miraglia Martinez Laura Silvana, Juicio Ejecutivo, Ficha C/58/96" eldía 27 de junio de 1997, a las 15 horas y en las puetas de este Juzgado, el martillero Pablo Teixeira, matrícula 4333 Ruc. 160100030017, procederá a vender en pública subasta y sobre la base de $43.000 (pesos uruguayos cuarenta y tres mil), una camioneta Marca Fiat, Fiorino, furgón del año 1994, con motor a nafta número 146A5000-3940515, con mátricula de Artigas G3-4152. SE PREVIENE: 1)El mejor postor deberá oblar el 25% de su oferta en el acto de serle aceptada la misma. 2)Será de cargo del comprador el impuesto municipal así como la comisión e IVA de compra del Sr.Martillero. 3) Será de cargo del expediente la comisión e IVA de venta del Sr.Martillero. 4)Que no existe título de propiedad registrado. 5)Que existe deuda por patente impaga ante la Intdencia Municipal de Artigas. 6)Que está a disposición de los interesados el expediente para ser consultado. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Artiga s, 17 de junio de 1997.- Dr. Carlos Aguirre, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

20) $ 567,00 3/pub 27262 Jun 24- v Jun 26

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE OCTAVO TURNO

RAUL IRURETA GOYENA
Remate Judicial

Edicto.- Por disposición de la Señora Jueza Letrada de Primera Instancia de 8° Turno de Maldonado, por Acta N°1254 del 19/5/97; dictada en los autos caratulados: "Grossy Pascal, Washington y de León Correa, Juana C/PIETRACAPINA TRASMONTE, IRENE ALBA Y RUGA HELGUE. OMAR" Ejecución de Sentencia Ficha 43/87-I. Se hace saber que el 15 de Agosto de 1997 a las 15 horas en la puerta de este Juzgado en 18 de Julio y 25 de Mayo, se procederá por intermedio del Martillero Raúl Irureta Goyena, Mat. 402 (RUC 210236860011) asistido de la Sra. Alguacil a subastar con la base de $u 63.335,33 (2/3 partes de su tasación)el siguiente bien inmueble: Un solar de terreno con construcciones y demás mejoras Padrón N° 6473 ubicado en la 1ª Sección Judicial del Departamento de Maldonado. calle (hoy Bahía Blanca s/n) (Barrio Leonel) que según plano del Agrimensor Carlos A. Rodriguez inscrito con el N° 2347 el 24 de noviembre de 1960 en la Oficina de Catastro de Maldonado. se compone de una superficie de 324 metros 72 decímetros que se deslindan asi: 12 metros de frente al Sur a calle 17 metros de ancho: 26 metros 86 centímetros al Este lindando con solar 36. 12 metros 01 centímetros al Norte lindando con solar 34. Todos del mismo plano. solar 35.-
SE PREVIENE: 1°) Que el mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta al serle aceptada la misma. 2°) Que serán de cargo del comprador los gastos de escritura, impuestos, honorarios y además la comisión, IVA, Venta Forzada e impuesto Departamental al rematador del 7,02%. 3°) Que serán de cargo del expediente la comisón e impuestos al rematador del 1.34%. 4ª)Que existe sobre el bien una promesa de compra-venta con saldo de precio, el cual se hará cargo el mejor postor. 5ª) Que los títulos y demás antecedentes del Juicio se encuentran de manifiesto en la Oficina Actuaria del Juzgado 18 de Julio y 25 de Mayo.-
A los efectos legales se hacen estas publicaciones.-
Maldonado, 18 junio de 1997.- Nelson Richart, ACTUARIO.

20) $ 1.615,00 5/pub 27329 Jun 24- v Jun 30

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE SEGUNDO TURNO

EDICTO- Por disposición del Señor Juez de Paz Departamental de Segundo Turno de Maldonado, en resolución No.5118 de 23/08/96 en los autos caratulados "Cocchiararo ,Carlos c/ Cuello. Alba" Ficha No.1812/93 - Juicio Ejecutivo-, se hace saber al público que el próximo 9 de agosto de 1997 a la hora 15 en las puertas de esta Sede sita en calle 25 de Mayo No. 727 de Maldonado, se procederá a la venta en pública subasta sobre las dos terceras partes de su tasación la cual es de $u 3891, del siguiente bien inmueble :Padrón No.985 , de la manzana No110 ,Solar No 5, Sito en San Ramón, 11ma. Sección Judicial del Dpto. de Canelones el cual tiene un área de 389M2 y edificados 74M2.-ésta subasta se realizaeá por intermedio del Martillero Adrián Pereira Arias Mla. 1105 - RUC 100092660017.- SE PREVIENE:1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta en el acto de serle aceptada la misma más comisión de remate e impuestos de la misma.-2)Que los gastos de escrituración , certificados y demás inherentes al bien a subastarse serán de cargo del adquirente.3) Que será de parte de la demandada la comisión de venta más IVA de la venta o sea el 1,34% y el 1% Municipal Ley 12700. Y a los efectos legales se realizan las presentes publicaciones. Maldonado, 12 de Junio de 1997.- Dra. MARIA GABRIELA FOSSATI AVILES, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

20) $ 1.190,00 5/pub 26843 Jun 18- v Jun 25

RIVERA

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE SEGUNDO TURNO

EDICTO.- Por disposición de la suscrita Juez de Paz Departamental de Rivera de Segundo Turno, en autos caratulados: DA CUNHA, JUAN EDUARDO C/ HIGGIE, LILIAN ARIOLISA. Juicio ejecutivo. Ficha A/227/95", se hace saber que el día 16 de julio de 1997 a las 15 horas en la puerta del Juzgado, sito en Avda. Sarandí 528 de esta ciudad, se procederá por parte del Martillero, Luis Capó, Matrícula 302, RUC 210467870012, asistido por el Alguacil del Juzgado a vender en subasta pública, al mejor postor y sobre la base de las dos terceras partes de su valor de tasación, la tercera parte indivisa del bien inmueble embargado en autos, padrón N° 9956 de la 10a. localidad catastral de Rivera. El inmueble tiene un valor de tasación de $ 1.883,00.- Se previene que el mejor postor deberá consignar el 10% de su oferta en el acto del remate y que serán de su cargo los gastos de comisión y tributos. Los títulos se encuentran a disposición de los interesados en la Sede de este Juzgado. El bien adeuda Contribución Inmobiliaria desde 2a. cuota 1990. Publíquese tres anuncios en el Diario Oficial. Rivera, 9 de junio de 1997. Dra. Cristina Goitiño. Juez de Paz Departamental de Rivera de Segundo Turno.

20) $ 561,00 3/pub 27113 Jun 20- v Jun 25

SALTO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SEXTO TURNO

EDICTO.-

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Sexto Turno de Salto en autos: "Banco Francés del Uruguay S.A. con Silveira de Abreu, Héctor y otra.- Ejecución de hipoteca. Ficha A/194/96", se hace saber que el día 23 de julio de 1997, a las 15 horas, en las puertas del Palacio de Oficinas Públicas, en calle Treinta y Tres y Artigas, el martillero Señor Edgar Hernández, asistido de la señorita Alguacil del Juzgado, procederá a la venta en remate público, sin base y al mejor postor el siguiente bien inmueble: hipotecado y embargado en autos: Una fracción de terreno, edificio y demás mejoras, ubicada en la Primera Sección Judicial de Salto (Antes 2a.), Manzana Catastral 344, Fracción No. 8, en la zona urbana, Padrón No. 15.083, antes Padrón No. 4602, frente a la calle Julio Delgado al Este, entre las calles Chile y Silvestre Blanco, con una superficie de 602 metros 25 decímetros, según plano del Agrimensor Lauro Ruétalo, inscripto en la Oficina de Catastro de Salto el día 26 de diciembre de 1956, con el número 802, lindando al Sur: fracción No. 9, -al Oeste: Fracción No.7; al Norte:-Padrón No.4602 -Se hace constar:- a) El mejor postor deberá oblar el treinta por ciento de su oferta en el momento de serle aceptada la misma, más comisión e impuestos correspondientes. b) Será de cargo del comprador el impuesto municipal, así como la comisión e IVA de compra del Señor Martillero, así como todo lo que pueda adeudarse por pavimentos, arrimos y medianerías, gastos y honorario de la escrituración definitiva. c) Será de cargo del expediente la comisión e IVA de venta del Señor Martillero.- d) Los títulos del bien se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria.-

De mandato legal se efectúan estas publicaciones.- Salto, 17 de junio de 1997.- JOSE MARIA MOLLER, ACTUARIO ADJUNTO.

20) $ 1.445,00 5/pub 27263 Jun 24- v Jun 30

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

DE PRIMER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Señora Juez de Paz Departamental de Primer Turno de Salto, en los autos caratulados BANCO REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY con MARIA DEL ROSARIO IMER ECHEVEZ. JUICIO EJECUTIVO . Ficha S/151/92, se hace saber que el día 30 DE JUNIO DE 1997 a la hora 15 , en las puertas puertas del Juzgado. Palacio de Oficinas Públicas, calle Artigas esquina Treinta y Tres Orientales, el martillero Sr. ALFIO PERRONE, asistido del Sr. Alguacil procederá a vender en pública subasta y sobre la base de las dos terceras partes de su tasación . $U. 13.534.95 (pesos uruguayos trece mil quinientos treinta y cuatro con 95/100) el siguiente bien . Padrón No. 5810 de la primera sección Judicial de Salto, manzana castral No. 458, ubicado en calle Rivera No. 1933 , que consta de una superficie de 414 metros 50 decímetros, area edificada 112 metros , inscripto en la Dirección General de Catastro el veintisiete de julio de mil novecientos ochenta y cuatro con el número seis mil seiscientos ochenta y seis . SE PREVIENE 1) Que el mejor Postor deberá oblar el 30% de su oferta al serle aceptada . 2) Los gastos de escrituración e impuestos que la ley pone a cargo del comprador deberán ser afrontados por el adquirente . 3) Se encuentra agregado en autos testimonio por exhibición de los títulos de propiedad de los que no surgen antecedentes dominiales ni plano de mensura . Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.- Salto, 5 de Junio de 1997.- Dra. Ma. Raquel Gini Casas, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

//to, 5 de junio de 1997

En la fecha se expidieron dos ejemplares de edictos los que se entregan al interesado, quien firma su recibo por ante mí Doy fé.

20) $ 1.190,00 5/pub 26746 Jun 18- v Jun 25

SAN JOSE

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE TERCER TURNO

EDICTO

REMATE

Por disposición de la Sra. Juez Ltdo. de 1a. Instancia de San José de 3er. Turno en autos:SCOTT GARCIA NELSON C/ GLADYS DI PAULA SOSA-PARTICION- Fa. B/435/1993, se hace saber que el día 27 de junio de 1997 a las 15 horas en el local sito en la calle Ciganda Nº 617 de la ciudad de San José de Mayo, se procederá a la venta en pública subasta, por intermedio del martillero Richard Sellanes, asistido por el Sr. Alguacil, sobre la base de las 2/3 partes de su tasación ($24.758), el bien inmueble padrón Nº 8304 sito en la 1a. Sección Judicial de San José, zona urbana, que consta de un área de 401 m2 07 dm2 y que linda: al Norte con Arsenia S. de Sosa, Juana B. de Rodríguez y Enrique Echeverría y otro, al Sur con Fracción B del mismo Plano y al Este con Reina Legarralde y otros.-SE PREVIENE: 1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta al serle aceptada.- 2) Que son de cuenta del adquiriente los gastos de escritura, certificados e impuestos que la ley pone a su cargo.- 3) Que se encuentra en el Juzgado, a disposición de los interesados, testimonio de los títulos. 4) Que la comisión del comprador será del 3% más IVA e impuestos nacionales y departamentales que gravan los remates y para la parte vendedora el 1% más el impuesto a las comisiones. 5) Se desconoce la situación del mismo con el B.P.S.- Y a los efectos legales se hacen las presentes publicaciones- San José, 17 de junio de 1997- Esc. Adriana Bozzolasco, ACTUARIA.

20) $ 765,00 3/pub 27110 Jun 20- v Jun 25

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE MERCEDES

PRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Mercedes, dictada en autos: "BANCO REPUBLICA O. DEL URUGUAY C/ RUBEN AMILCAR ORTIZ MAIZONABA Y OTROS.- Juicio Ejecutivo.- Fa. 39/1983", se hace saber que el día VIERNES 27 de JUNIO de 1997, a la Hora 14, en puertas de éste Juzgado, sito en 18 de Julio Nº 360 de ésta ciudad, el Sr. Rematador HECTOR CORONEL, Mat. 2676, RUC 130016520015, sacará a la venta en pública subasta, sin base y al mejor postor los siguientes inmuebles: 1) Dos fracciones de terreno contiguas entre sí con sus construcciones y demás mejoras y accesiones dominiales, empadronadas en conjunto con el Nº 7944, anteriormente parte del padrón 1535, ubicadas en la manzana 124 de ésta ciudad de Mercedes, 1ra. Sección Jud. de Soriano, una señalada con el Nº "tres" en el plano del Agr. Mario Bellini de marzo de 1969, inscripto en la Oficina Dptal. de Catastro de Soriano con el Nº 4084 el 15 de abril del citado año, que tiene una superficie según el mismo y títulos de 335 metros, 90 decímetros que se deslinda así: 9 metros, 91 centímetros al Este de frente a la calle 18 de Julio distando el punto medio 35 metros 965 milímetros de la esquina que forma con la calle De Castro y Careaga; 36 metros 74 centímetros al Sur con el padrón 1536 de Sulimán Martínez; 9 metros 59 centímetros al Oeste con el padrón 1533 de Ricardo Mela; y 36 metros 61 centímetros al Norte con la fracción que se pasará a deslindar y en parte con el padrón 1535 de sucesores de Manuel González Viera; y otra, señalada con la letra "B", en el plano del Agr. Mario Bellini inscripto en la Oficina de Catastro citada con el Nº 4271, el 18 de marzo de 1970 que según el mismo y títulos tiene una superficie de 30 metros 15 decímetros y se deslinda así:2 metros 83 centímetros al Este lindando con la fracción "A" del citado plano, de los sucesores de Manuel González Viera; 10 metros 38 centímetros al Sur con la fracción anteriormente deslindada; 2 metros 84 centímetros al Oeste y 10 metros 64 centímetros al Norte lindando en ambas direcciones con el padrón 1533 de Ricardo F. Mela.- 2) Fracción de chacra con las construcciones y mejoras que contiene, sita en la 1ra. Secc. Judicial de Soriano, paraje Pamer, Padrón Nº 3254 que según plano del Agr. Mario E. Bellini de marzo de 1951 inscripto con el Nº 933 el 5 marzo del mismo año en la Oficina Dptal. de Catastro de Soriano tiene un área de 5 hectáreas 9616 metros, 62 decímetros, y se deslinda así: 207 metros 40 centímetros al Norte de frente a Camino Vecinal por medio con Jorge Moller; 281 metros, 20 centímetros también de frente al Este a Camino Vecinal por medio con Sucesión Algorta Mouriño; 205 metros 50 centímetros al Sur con propiedad municipal y 302 metros al Oeste con Sucesión A lgorta Mouriño.- SE PREVIENE: Que el mejor postor deberá consignar el 20% de su oferta en el momento de serle aceptada la misma, más comisión de compra, IVA, impuesto 2% Ley 16.320, y demás gastos que por ley le corresponda, siendo de cargo del demandado la comisión de parte vendedora, IVA y demás gastos que por ley le corresponda.- Se desconoce la situación de las obras existentes en el bien tanto en lo que refiere al plano de construcción como en deudas por aporte al B.P.S.- La Titulación se encuentra en la Sede a disposición de los interesados.- A los efectos legales se hacen éstas publicaciones.- Mercedes, once de junio de mil novecientos noventa y siete.- Esc. Daniella Donato Sivoplas, ACTUARIA.

20) $ 2.890,00 5/pub 26921 Jun 19- v Jun 26

TRAMITES DE MARCAS

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

CENTRO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

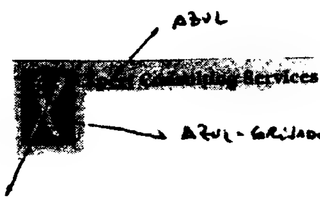
Acta 295187. Montevideo, 08 mayo 1997. GUSTAVO MARTINONI por CALCADOS ANDREZA S.A. solicita:



clase 25.

23) $ 1.200,00 10/pub 23232 Jun 12- v Jun 26

Acta Nº 295853. Montevideo, 30 de mayo de 1997. con esta fecha ANDRES ROSANO TABAREZ Solicito la marca

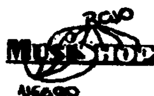


de la clase 35 y 42. Publíquese diez días consecutivos.

23) $ 2.400,00 10/pub 25458 Jun 12- v Jun 26

Acta 295962. 06 de Junio de 1997. SCIARRA POR ALBERTO RODRIGUEZ y MARTIN AGUIRRREZABALA (UY) Solicito "RAICES" clase INT. 38 y 41.
23) $ 800,00 10/pub 25759 Jun 11- v Jun 25

Acta 295961. 06 Junio 1997. SCIARRA POR ALTECEGU S.R.L. (UY) Solicito



clase INT. 9 Y 41.
23) $ 2.000,00 10/pub 25760 Jun 11- v Jun 25

Acta 295728. Montevideo, 28 mayo 1997. GUSTAVO MARTINONI por DORALCO S.A. solicita:



clase 42.
23) $ 1.200,00 10/pub 25762 Jun 11- v Jun 25

Acta 295844. Montevideo, 30 mayo 1997. GUSTAVO MARTINONI por BATES S.A. solicita:



clases 35, 37, 42.
23) $ 1.200,00 10/pub 25763 Jun 11- v Jun 25

Acta 295845. Montevideo, 30 mayo 1997. SUGER S.R.L. solicita:



clases 08, 28, 35, 37, 42.
23) $ 1.200,00 10/pub 25764 Jun 11- v Jun 25

ACTA 295824. Mayo 30 de 1997. NUMEROSKY por INDUSTRIA DE MAQUINAS KREIS LTDA, solicita marca:

INDUMAK

Clase: 7.
23) $ 1.200,00 10/pub 25768 Jun 11- v Jun 25

ACTA 295917. Junio 4 de 1997. NUMEROSKY por Miguel Antonio SOFIA ABELEIRA, solicita marca: " MEDICALL " Clase: 38.
23) $ 400,00 10/pub 25769 Jun 18- v Jul 02

Acta 295936. Junio 05, 1997. VANRELL Por GRAN CANTON CHINO LTDA. (URUGUAY) Solicita:



clase: 29, 30, 42.
23) $ 1.600,00 10/pub 25777 Jun 11- v Jun 25

Acta 295963. Junio 06, 1997. BACOT por DENA S.A. (URUGUAY) Solicita: NO GENERA DOLOR DE CABEZA clase: 12, 35.
23) $ 800,00 10/pub 25778 Jun 11- v Jun 25

Acta 295964. Junio 06, 1997. BACOT por LEBLON INVESTMENT LIMITED (ISLAS CAYMAN) Solicita: YUKERY clase: 5.
23) $ 400,00 10/pub 25779 Jun 11- v Jun 25

Acta 295937. Junio 05, 1997. VANRELL Por GRAN CANTON CHINO LTDA. (URUGUAY) Solicita: CANTON clase: 29, 30.
23) $ 400,00 10/pub 25780 Jun 11- v Jun 25

Acta 295938. Junio 05, 1997. VANRELL por DANIEL ESTEVES GARCIA (URUGUAY) Solicita: CHINATOWN clase: 29, 30.
23) $ 400,00 10/pub 25781 Jun 13- v Jun 27

Acta 295939. Junio 05, 1997. VANRELL por SANOFI, una sociedad anónima francesa (FRANCIA) Solicita: APROZIDE clase: 5 s/d.
23) $ 800,00 10/pub 25782 Jun 11- v Jun 25

Acta 295951. Junio 05, 1997. BACOT Por DOMINGO TORRE & CIA. LTDA. (URUGUAY) Solicita: DAYANG clase: 12.
23) $ 400,00 10/pub 25783 Jun 11- v Jun 25

Acta 295709. Montevideo, Mayo 28, 1997. PRUMER LTDA. (Uruguay) solicito



clase 21.
23) $ 1.200,00 10/pub 25850 Jun 11- v Jun 25

Acta 295708. Montevideo, Mayo 28, 1997. PRUMER LIMITADA (Uruguay) solicito



clase 21.
23) $ 1.200,00 10/pub 25851 Jun 11- v Jun 25

Acta 295710. Montevideo, Mayo 28, 1997. PRUMER LTDA. (Uruguay) solicito



clase 21.
23) $ 1.200,00 10/pub 25852 Jun 11- v Jun 25

ACTA 295870. Junio 3, 1997. NORA MORGADE, por ETABLISSEMENTS CAILLAU. (FRANCIA) solicita

NEMO

clase 6 detalle.
23) $ 1.200,00 10/pub 25961 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295871. Junio 3, 1997. NORA MORGADE, por ETABLISSEMENTS CAILLAU. (FRANCIA) solicita

NEMIBX

clase 6 detalle.
23) $ 1.600,00 10/pub 25962 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295872. Junio 3, 1997. NORA MORGADE, por ETABLISSEMENTS CAILLAU. (FRANCIA) solicita



clase 6 detalle.
23) $ 1.600,00 10/pub 25963 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295873. Junio 3, 1997. NORA MORGADE, por ETABLISSEMENTS CAILLAU. (FRANCIA) solicita



clase 6 detalle.
23) $ 2.000,00 10/pub 25964 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295874. Junio 3, 1997. NORA MORGADE, por ETABLISSEMENTS CAILLAU. (FRANCIA) solicita

VISA

clase 6 detalle.
23) $ 1.200,00 10/pub 25965 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295932. Junio 5, 1997. NORA MORGADE, por THOMPSON MEDICAL COMPANY, INC. (EUA) solicita "DEXATRIM" clase 5 detalle.
23) $ 800,00 10/pub 25966 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295929. Junio 5, 1997. NORA MORGADE, por THOMPSON MEDICAL COMPANY, INC. (EUA) solicita "CAPZASIN P" clase 5.
23) $ 800,00 10/pub 25967 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295930. Junio 5, 1997. NORA MORGADE, por THOMPSON MEDICAL COMPANY, INC. (EUA) solicita "SLEEPINAL" clase 5.
23) $ 800,00 10/pub 25968 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295931. Junio 5, 1997. NORA MORGADE, por THOMPSON MEDICAL COMPANY, INC. (EUA) solicita "ASPERCREME" clase 5.
23) $ 800,00 10/pub 25969 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295968. Junio 6, 1997. CROCCO, por THE DUPONT MERCK PHARMACEUTICAL COMPANY. (EUA) solicita "SUSTERA" clase 5 detalle.
23) $ 800,00 10/pub 25970 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295969. Junio 6, 1997. MORGADE, por BOME SA. (URUGUAY) solicita "FLUDETEN" clase 5.
23) $ 400,00 10/pub 25971 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295989. Junio 9, 1997. CROCCO, por GANZONI & Cie. AG. (SUIZA) solicita "DELILAH" clase 10 detalle.
23) $ 400,00 10/pub 25972 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295990. Junio 9, 1997. CROCCO por GANZONI & Cie. AG. (SUIZA) solicita "SAMSON" clase 10 detalle.
23) $ 400,00 10/pub 25973 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295991. Junio 9, 1997. NORA MORGADE, por JONES EDUCATION COMPANY. (EUA) solicita



Prioridad US Nº 75/209.989 - 9/12/96. clase 38, 41.
23) $ 2.800,00 10/pub 25974 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295959. 05 Junio 1997. GONZALEZ RUIZ por REDBANC S.R.L. (UY). SOLICITA:



CLASES 36.
23) $ 1.200,00 10/pub 25980 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295958. 05 Junio 1997. GONZALEZ por INDUSTRIAS AUXILIARES FAUS S.L. (ESPAÑA) SOLICITA: "DUROFLOOR" CLASES 19.
23) $ 400,00 10/pub 25981 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295957. 05 Junio 1997. GONZALEZ RUIZ por REDBANC S.R.L. (UY). SOLICITA:



CLASES 36.
23) $ 1.200,00 10/pub 25982 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295956. 05 Junio 1997. GONZALEZ RUIZ por NOVOPERFIL S.A. (ESPAÑA) SOLICITA: "NOVOFLOOR" CLASES 19.
23) $ 400,00 10/pub 25983 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295955. 05 Junio 1997. GONZALEZ RUIZ por BAGLEY S.A. (AR). SOLICITA: "TENTALIGHT" CLASES 30.
23) $ 400,00 10/pub 25984 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295954. 05 Junio 1997. GONZALEZ RUIZ por UNIVEN S.A. (AR.) SOLICITA: " SI TENDRE " CLASES 3.
23) $ 400,00 10/pub 25985 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295926. Junio 5 de 1997. FOX, por FLANER S.A. Solicita:



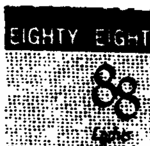
Clase 38.
23) $ 1.200,00 10/pub 25999 Jun 12- v Jun 26

Acta 295925. Junio 5, 1997. FOX, por NATIONAL BROADCASTING COMPANY, INC. solicita: "CNBC" clase s: 38, 41 (detalle).
23) $ 400,00 10/pub 26000 Jun 12- v Jun 26

Acta 295924. Junio 5, 1997. FOX, por MINNESOTA MINING AND MANUFACTURING COMPANY solicita: "PRIMACAST" se reinvidica prioridad solicitud estadounidense Acta No. 75/208.662, de fecha 5/12/96 clase 10.
23) $ 800,00 10/pub 26001 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295923. Junio 5 de 1997. FOX, por GNB TECHNOLOGIES INC. Solicita: "GNB" Clase 9 (Detalle).
23) $ 400,00 10/pub 26002 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295900. 04 Junio 1997. KOREA TOBACCO & GINSENG CORPORATION (KR) solicita



CLASE 34.
23) $ 1.600,00 10/pub 26040 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295901. 04 Junio 1997. KOREA TOBACCO & GINSENG CORPORATION (KR) solicita



CLASE 34.
23) $ 1.600,00 10/pub 26041 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295902. 04 Junio 1997. KOREA TOBACCO & GINSENG CORPORATION (KR) solicita



CLASE 34.
23) $ 1.600,00 10/pub 26042 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295960. 05 Junio 1997. CIKATO por INTERAGROVIAL S.A. (UY) solicita



CLASE 7, 8, 12, 37.
23) $ 1.600,00 10/pub 26043 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295974. 06 Junio 1997. REUTERS LIMITED (GB) solicita REUTERS CLASE 9, 16, 35, 36, 37, 38, 42.
23) $ 800,00 10/pub 26044 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295973. 06 Junio 1997. REUTERS LIMITED (GB) solicita

REUTERS

CLASE 9, 16, 35, 36, 37, 38, 42.
23) $ 1.200,00 10/pub 26045 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295893. 03 de Junio 1997. CIKATO por DR. WILLMAR SCHWABE GMBH & CO. (DE) solicita TEBONINA CLASE 5.
23) $ 800,00 10/pub 26046 Jun 12- v Jun 26

ACTA 295894. 03 Junio 1997. CIKATO por CREACIONES SILPA S.R.L. (AR) solicita MAC BODY CLASE 25.
23) $ 800,00 10/pub 26047 Jun 12- v Jun 26

Acta 296020. 10 de junio de 1997. SCIARRA POR CUSENIER S.A.I.C. (AR) Solicito



clase INT. 33.
23) $ 2.000,00 10/pub 26109 Jun 13- v Jun 27

Acta 296019. 10 junio 1997. SCIARRA POR PLANETA S.A. (UY) Solicito TRAVERSO EL VALOR DE LA PALABRA clase INT. 38.
23) $ 800,00 10/pub 26110 Jun 13- v Jun 27

Acta: 295889. Junio 3, 1997. Fernández Secco por CLEANER S.A. Solicita:



Clases: 3.
23) $ 1.200,00 10/pub 26191 Jun 13- v Jun 27

Acta: 295892. Junio 3, 1997. Fernández Secco por MARIA STAUDT Solicita:



Clases: 30.
23) $ 1.600,00 10/pub 26192 Jun 13- v Jun 27

Acta: 295891. Junio 3, 1997. Fernández Secco por INDUSTRIAS ARELA LTDA. Solicita:



Clases: 3.
23) $ 1.600,00 10/pub 26193 Jun 13- v Jun 27

Acta: 295890. Junio 3, 1997. Fernández

Secco por INDUSTRIAS ARELA LTDA. Solicita:



Clases: 3.
23) $ 1.600,00 10/pub 26194 Jun 13- v Jun 27

Acta: 295860. Junio 2, 1997. PILLSBURY ARGENTINA S.A. Solicita: "DELICITY SWEET HOUSE" Clases: 29, 31, 32.
23) $ 400,00 10/pub 26195 Jun 13- v Jun 27

Acta: 295859. Junio 2, 1997. PILLSBURY ARGENTINA S.A. Solicita: "DELICITY" Clases: 29, 30, 31, 32, 42.
23) $ 400,00 10/pub 26196 Jun 13- v Jun 27

Acta: 295861. Junio 2, 1997. Fernández Secco por PILLSBURY ARGENTINA S.A. Solicita: "DELI-SERVICE" Clases: 29, 30, 31, 32, 42.
23) $ 800,00 10/pub 26197 Jun 13- v Jun 27

Acta 295995. Junio 09, 1997. BACOT por MEX Y CIA. S.A.G. (CHILE) Solicita: TORRE clase: 6.

23) $ 800,00 10/pub 26225 Jun 13- v Jun 27

Acta 295996. JUNIO, 09 1997. VANRELL por Demeterco & Cia. Ltda. (BRASIL) Solicita: MERCADORAMA clase: 35, 36, 39 y 42.
23) $ 800,00 10/pub 26226 Jun 13- v Jun 27

Acta 296043. Junio 10, 1997. VANRELL por YOMANI S.A. (URUGUAY) Solicita: CAM IL MONDO DEL BAMBINO clase: 20.
23) $ 800,00 10/pub 26227 Jun 13- v Jun 27

Acta 296044. Junio 10, 1997. VANRELL por YOMANI S.A. (URUGUAY) Solicita: BREVI clase: 20 S/D.
23) $ 400,00 10/pub 26228 Jun 13- v Jun 27

Acta 296045. Junio 10, 1997. VANRELL por Comercial e Industrial Cabildo Limitada (CHILE) Solicita: NEOWOOD clase: 20 S/D.
23) $ 800,00 10/pub 26229 Jun 13- v Jun 27

Acta 296046. Junio 10, 1997. VANRELL por Confites M. Cookieman Limitada (CHILE) Solicita: COOKIEMAN clase: 30 S/D.
23) $ 800,00 10/pub 26230 Jun 13- v Jun 27

Acta 296047. 10 Junio 1997. VANRELL por CADDY LTDA. (URUGUAY) Solicita:



clase: 31.
23) $ 1.200,00 10/pub 26231 Jun 13- v Jun 27

ACTA 296052. Junio 10, 1997 CIGARROS LA TABACALERA MEXICANA (CIGATAM), S.A. DE C.V. Solicita: BARONET Clase 34 DETALLE.
23) $ 800,00 10/pub 26311 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296051. Junio 10, 1997. CIGARROS LA TABACALERA MEXICANA (CIGATAM), S.A. DE C.V. Solicita: DALTON Clase 34 DETALLE.
23) $ 800,00 10/pub 26312 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296050. Junio 10, 1997. RADIO E TELEVISAO BANDEIRANTES LTDA. Solicita: BANDEIRANTES Clases 38, 41 detalle.
23) $ 400,00 10/pub 26313 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296053. Junio 10, 1997. TRIANGLE PACIFIC CORP. SOLICITA: BRUCE CLASE 19 detalle.
23) $ 400,00 10/pub 26314 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296054. Junio 10, 1997. BOEHRINGER INGELHEIM INTERNATIONAL GmbH Solicita: VENASTAT Clases 5, 30 DETALLE.
23) $ 400,00 10/pub 26315 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296049. Junio 10 1997. ETS, INC. Solicita:



Clase 11.
23) $ 1.200,00 10/pub 26316 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296048. Junio 10, 1997. RADIO E TELEVISAO BANDEIRANTES LTDA. Solicita:



Clases 38, 41 detalle.
23) $ 1.200,00 10/pub 26317 Jun 16- v Jun 30

Acta 296021. Junio 10, 1997. FOX, por AMWAY CORPORATION solicita: "PERIPHERY" reivindicando prioridad solicitud estadounidense Acta No. 75/235178 de fecha 3/2/97 clase 3.
23) $ 800,00 10/pub 26395 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296022. Junio 10 de 1997 FOX, por Armando Aloy Solicita : "SDI" Clases 8, 16.
23) $ 400,00 10/pub 26396 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296023. Junio 10 de 1997. FOX, por GNB INDUSTRIAL BATTERY COMPANY Solicita: "SPRINTER" Clase 9 (Detalle).
23) $ 400,00 10/pub 26397 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296024. Junio 10 de 1997. FOX, por GNB INDUSTRIAL BATTERY COMPANY Solicita: "MARATHON" Clase 9 (Detalle).
23) $ 400,00 10/pub 26398 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296025. Junio 10 de 1997. FOX, por GNB INDUSTRIAL BATTERY COMPANY Solicita : "ABSOLYTE" Clase 9 (Detalle).
23) $ 400,00 10/pub 26399 Jun 16- v Jun 30

Acta 296026. Junio 10, 1997. FOX, por TRICOT S.A. solicita: "CITRUS" clase 25.
23) $ 400,00 10/pub 26400 Jun 16- v Jun 30

Acta 296027. Junio 10, 1997. FOX, por COMPTOIR DES PARFUMS solicita:



clase 3 (detalle).
23) $ 1.600,00 10/pub 26401 Jun 16- v Jun 30

Acta 296079. Junio 11, 1997. FOX, por Chloride Group PLC solicita: "CHLORIDE" clase 9.
23) $ 400,00 10/pub 26402 Jun 16- v Jun 30

Acta 296080. Junio 11, 1997. FOX, por Lucasfilm Ltd. solicita: "JAR JAR BINKS" clase 28.
23) $ 400,00 10/pub 26403 Jun 16- v Jun 30

Acta 296081. Junio 11, 1997. FOX, por Lucasfilm Ltd. solicita: "OBI-WAN KENOBI" clase 28.
23) $ 400,00 10/pub 26404 Jun 16- v Jun 30

Acta 296082. Junio 11, 1997. FOX, por Lucasfilm Ltd. solicita: "STAR WARS" clase s: 9, 16, 18, 21, 24, 25, 28, 30, 41, 42.
23) $ 800,00 10/pub 26405 Jun 16- v Jun 30

Acta 296083. Junio 11, 1997. FOX, por Lucasfilm Ltd. solicita: "QUEEN PADME NABERRIE AMIDALA" clase 28.
23) $ 400,00 10/pub 26406 Jun 16- v Jun 30

Acta 296084. Junio 11, 1997. FOX, por Lucasfilm Ltd. solicita: "QUI-GON JINN" clase 28.
23) $ 400,00 10/pub 26407 Jun 16- v Jun 30

Acta 296085. Junio 11, 1997. FOX, por Lucasfilm Ltd. solicita "ANAKIN SKYWALKER" clase 28.
23) $ 400,00 10/pub 26408 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296086. Junio 11 de 1997. FOX, por CAZUR LIMITADA Solicita:



Clases 41, 42.
23) $ 1.600,00 10/pub 26409 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296087. Junio 11 de 1997. FOX, por HOECHST AKTIENGESELLSCHAFT Solicita : "KIRAVA" Clase 5 (Detalle).
23) $ 400,00 10/pub 26410 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296088. Junio 11 de 1997. FOX, por SOUZA CRUZ S.A. Solicita:



Clase 34.
23) $ 2.000,00 10/pub 26411 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296089. Junio 11 de 1997. FOX, por DR. GERHARD MANN Chem.-pharm. Fabrik GmbH Solicita : "LOXIN" Clase 5.
23) $ 800,00 10/pub 26412 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296090. Junio 11 de 1997.- FOX, por DR. GERHARD MANN Chem.-pharm. Fabrik GmbH Solicita : "LOTEMAX" Clase 5.
23) $ 800,00 10/pub 26413 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296091. Junio 11 de 1997. FOX, por DR. GERHARD MANN Chem.-pharm. Fabrik GmbH Solicita : "VIVINOX" Clase 5.
23) $ 800,00 10/pub 26414 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296092. Junio 11 de 1997.- FOX, por DR. GERHARD MANN Chem.-pharm. Fabrik GmbH Solicita : "VIVIPLUS" Clase 5.
23) $ 800,00 10/pub 26415 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296093. Junio 11 de 1997. FOX, por DR. GERHARD MANN Chem-pharm Fabrik GmbH Solicita: "VIVIOPTAL" Clase 5.
23) $ 800,00 10/pub 26416 Jun 16- v Jun 30

ACTA 295981. 06 junio 1997. GONZALEZ por Sebastian International, Inc. (USA) SOLICITA: "PERFORMANCE ACTIVE" CLASES 3.
23) $ 400,00 10/pub 26419 Jun 16- v Jun 30

ACTA 295982. 06 junio 1997. GONZALEZ por KLAUKOL S.A. (AR.) SOLICITA: "KLAUKOL" CLASES 1, 2, 19.
23) $ 400,00 10/pub 26420 Jun 16- v Jun 30

ACTA 296002. 09 junio 1997. GONZALEZ por BETZDEARBORN INC. (USA) SOLICITA: "BETZDEARBORN" CLASES 1, 9, 42.
23) $ 400,00 10/pub 26421 Jun 16- v Jun 30

ACTA 295980. 06 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por BAGLEY S.A. (ARGENTINA) SOLICITA: "RUMBA" CLASES 30.
23) $ 400,00 10/pub 26422 Jun 16- v Jun 30

Acta 295857. Montevideo, Junio 2, 1997. ROBERTO DE LOS SANTOS SUAREZ (Uruguay) solicito PROTECTAS clase 42.
23) $ 400,00 10/pub 26464 Jun 16- v Jun 30

Acta 295856. Montevideo, Junio 2, 1997. MILTON ARIEL MENDIETA AVELLANEDA (Uruguay) solicito LOS RUMBOS clase 29 (detalle).
23) $ 400,00 10/pub 26465 Jun 16- v Jun 30

ACTA 295862. 2 JUNIO 1997. EDUARDO FERNANDEZ por CARLOS BEHRENS SOLICITA : "ROM - NEL" CLASES : 5, 10, 37.
23) $ 400,00 10/pub 26485 Jun 16- v Jun 30

Acta 295865. Montevideo, Junio 3, 1997. MILTON ARIEL MENDIETA AVELLANEDA (Uruguay) solicito LA PASTORA clase 29, 30.
23) $ 400,00 10/pub 26554 Jun 17- v Jul 01

Acta 295866. Montevideo, Junio 3, 1997. MILTON ARIEL MENDIETA AVELLANEDA (Uruguay) solicito IDOLO clase 29, 30.
23) $ 400,00 10/pub 26555 Jun 17- v Jul 01

Acta 295950. 5 de Junio de 1997. EL CLUB DE LA BUENA VIDA S.A. (Argentina) solicita

CUISINE&VINS

Clase 16.
23) $ 1.200,00 10/pub 26562 Jun 17- v Jul 01

Acta: 295933. Junio 5, 1997. INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION AGROPECUARIA (INIA) Solicita: INIA TIJERETA Clases: 31.
23) $ 400,00 10/pub 26563 Jun 17- v Jul 01

Acta: 295934. Junio 5, 1997. INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION AGROPECUARIA (INIA) Solicita: INIA CABURE Clases: 31.
23) $ 400,00 10/pub 26564 Jun 17- v Jul 01

Acta: 295935. Junio 5, 1997. Fernández Secco por HUZIMET AÇOS ESPECIAIS LTDA. Solicita: HUZI Clases: 12.
23) $ 400,00 10/pub 26565 Jun 17- v Jul 01

Acta 296101. Junio 11, 1997. CHOCOLATES GAROTO S.A. (BR) solicito marca "TART TEASE", clase 30.
23) $ 400,00 10/pub 26581 Jun 17- v Jul 01

Acta 296100. Junio 11, 1997. CHOCOLATES GAROTO S.A. (BR) solicito marca "HORTELA" clase 30.
23) $ 400,00 10/pub 26582 Jun 17- v Jul 01

Acta 295971. Junio 6, 1997. TERMAIR S.A. (UY) solicito marca



clases 11, 37.
23) $ 1.200,00 10/pub 26583 Jun 17- v Jul 01

Acta 295972. Junio 6, 1997. ALEJANDRO SCHEIN (UY) solicito marca



clases 20, 22, 28, 42.
23) $ 1.200,00 10/pub 26584 Jun 17- v Jul 01

Acta 296056. Junio 10, 1997. NISSAN JIDOSHA KABUSHIKI KAISHA (NISSAN MOTOR CO., LTD.) solicito: "ALMERA", clase 12.
23) $ 400,00 10/pub 26585 Jun 17- v Jul 01

Acta 296057. Junio 10, 1997. ECOFLAM S.p.A. (IT) solicito marca "ECOFLAM" clase 11.
23) $ 400,00 10/pub 26586 Jun 17- v Jul 01

ACTA 295949. Junio 5 1997. DUBOURG por CREACION S.A. (Montevideo) solicita TIEMPO 19 clase 38, 41.
23) $ 400,00 10/pub 26587 Jun 17- v Jul 01

Acta 296142. Junio 12, 1997. VANRELL por L'OREAL, una sociedad anónima francesa (FRANCIA) Solicita: VITAL PERM clase: 3 S/D.
23) $ 800,00 10/pub 26604 Jun 17- v Jul 01

Acta 296141. Junio 12, 1997. VANRELL por LANCOME PARFUMS ET BEAUTE & CIE (FRANCIA) Solicita: HYDRA POWER clase: 3 S/D.
23) $ 800,00 10/pub 26605 Jun 17- v Jul 01

Acta 296140. Junio 12, 1997. VANRELL por AMVESCAP PLC (INGLATERRA) Solicita: AMVESCAP clase: 36 S/D.
23) $ 400,00 10/pub 26606 Jun 17- v Jul 01

Acta 296143. Junio 12, 1997. VANRELL por LANCOME PARFUMS ET BEAUTE & CIE (FRANCIA) Solicita: TEINT VITALITE clase: 3 S/D.
23) $ 800,00 10/pub 26607 Jun 17- v Jul 01

Acta 296095. Junio 11, 1997. VANRELL por L'OREAL, una sociedad anónima francesa (FRANCIA) Solicita:

PLENITUDE
IDEALE JOUR

clase: 3 s/d.
23) $ 1.600,00 10/pub 26608 Jun 17- v Jul 01

Acta Nº 296114. Montevideo, 11 junio 1997. con esta fecha NEXTELCO LTDA solicito la marca INFOFAX de la clase 38. Publíquese diez días consecutivos. La Dirección.
23) $ 800,00 10/pub 26658 Jun 17- v Jul 01

Acta Nº 296113. Montevideo, 11 Junio de 1997. con esta fecha NEXTELCO LTDA Solicito la marca NEXTEL de la clase 9 y 38 Publíquese diez días consecutivos.
23) $ 800,00 10/pub 26659 Jun 17- v Jul 01

Acta Nº 296170. Montevideo, 13 Junio 1997. con esta fecha Ruy Orcasberro Gómez Solici



de la clase 31. Publíquese diez días consecutivos.
23) $ 1.600,00 10/pub 26662 Jun 17- v Jul 01

ACTA 296004. 9 de Junio de 1997. HIPERTEX S.A. (UY) solicita



CLASE 23, 24, 25, 26, 27, 28.
23) $ 1.200,00 10/pub 26679 Jun 17- v Jul 01

ACTA 296005. 9 de Junio de 1997. HIPERTEX S.A. (UY) solicita



CLASE 23, 24, 25, 26, 27, 28.
23) $ 1.200,00 10/pub 26680 Jun 17- v Jul 01

ACTA 296006. 09 de Junio de 1997. HIPERTEX S.A. (UY) solicita



CLASE 23, 24, 25, 26, 27, 28.
23) $ 1.200,00 10/pub 26681 Jun 17- v Jul 01

ACTA 296007. 09 Junio 1997. LUIS G. BONOMI & CIA. S.A. (UY) solicita



CLASE 35.
23) $ 1.600,00 10/pub 26682 Jun 17- v Jul 01

ACTA 296012. 09 Junio 1997. CIKATO por DULCOR S.R.L. (AR) solicita



CLASE 29.
23) $ 1.200,00 10/pub 26683 Jun 17- v Jul 01

ACTA 296036. 10 de Junio de 1997. INSTITUTO CIENTIFICO PAUL HNOS. S.A. (AR) solicita SIDNEY CLASE 5.
23) $ 400,00 10/pub 26684 Jun 17- v Jul 01

ACTA 296037. 10 Junio de 1997. TRICO PRODUCTS CORPORATION (US) solicita NU-VISION CLASE 12.
23) $ 400,00 10/pub 26685 Jun 17- v Jul 01

ACTA 295983. 6 Junio de 1997. CANABARRO EULA, TELMO (UY) solicita PECOS BILL CLASE 42.
23) $ 400,00 10/pub 26686 Jun 17- v Jul 01

Acta 295984. 6 Junio de 1997. Lamas por Sh.Jagdeep Singal,Sh.Vinay Singal,Sh.Rajeev Singal,Sh.Dharampal Gupta,Smt.Bindu Gupta,Smt.Kalpana Singal,Smt.Rachna Singal y Smt.Kanta Rani comerciando como M/s Eastman Impex (IN) solicita: EASTMAN Clase: 8.
23) $ 1.200,00 10/pub 26687 Jun 17- v Jul 01

ACTA 295922. Junio 04, 1997. Jaime Zonis Donder solicita marca:



clase int. 23.
23) $ 1.200,00 10/pub 26706 Jun 17- v Jul 01

ACTA 296163. Junio 13 de 1997. FOX, por Pfizer Products Inc. Solicita : "ALATRAN" Clase 5.
23) $ 400,00 10/pub 26720 Jun 18- v Jul 02

Acta 296162. Junio 13, 1997. FOX, por AVON PRODUCTS, INC. solicita: "LOVE LIFE" clase 3.
23) $ 400,00 10/pub 26721 Jun 18- v Jul 02

ACTA 296118. Junio 12, de 1997. FOX, por JOHNSON & JOHNSON Solicita : "TRANSFENTA" Clase 5 (Detalle).
23) $ 400,00 10/pub 26722 Jun 18- v Jul 02

Acta 295952. Montevideo, 05 junio 1997. MARTINONI por BATES S.A. solicita:



FIX SPORT

clases 09, 18, 22, 25.
23) $ 1.200,00 10/pub 26751 Jun 18- v Jul 02

Acta 295979. Montevideo, 06 junio 1997. GUSTAVO MARTINONI por ELCANSUR S.A. solicita: LIGAFLEX clase 19.
23) $ 400,00 10/pub 26752 Jun 18- v Jul 02

ACTA 296111. 11 de junio 1997. GONZALEZ por COMPAÑIA RIDUR S.A. (UY). SOLICITA: "PROSEGURITY" CLASES 39 42.
23) $ 400,00 10/pub 26799 Jun 18- v Jul 02

ACTA 296146. 12 junio 1997. GONZALEZ por BANCO BILBAO VIZCAYA, S.A. (ESPAÑA) SOLICITA: "LatinWatch" CLASES 16.
23) $ 400,00 10/pub 26800 Jun 18- v Jul 02

ACTA 296147. 12 de Junio de 1997. GONZALEZ por BANCO BILBAO VIZCAYA, S.A. (ESPAÑA) SOLICITA: "LatinDat" CLASES 9.
23) $ 400,00 10/pub 26801 Jun 18- v Jul 02

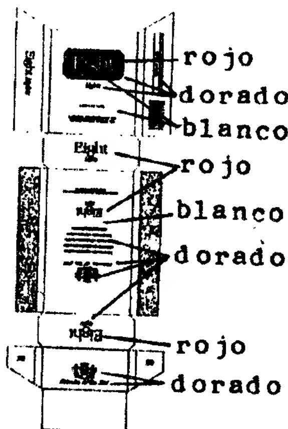
Acta Nº 296115. Montevideo, 12 de Junio de 1997. con esta fecha TERCAR S.R.L. Solicito PUBLICAR la marca



de la clase 25 Y 42.- Publíquese diez días consecutivos.
23) $ 2.000,00 10/pub 26819 Jun 18- v Jul 02

Acta 296179. Junio 13, 1997. VANRELL por ABBOTT LABORATORIES (ESTADOS UNIDOS) Solicita: HELIKLAR clase: 5.
23) $ 400,00 10/pub 26820 Jun 18- v Jul 02

ACTA 296.112. Junio 11, 1997. PIÑEYRO por TABACALERA DEL ESTE S.A. solicita marca:



Clase: 34 sd.
23) $ 3.600,00 10/pub 26821 Jun 18- v Jul 02

Acta 296187. Junio 16, 1997. FOX, por AMWAY CORPORATION solicita: "EL GRAN SABOR DE LA SENSATEZ" clase 30.
23) $ 800,00 10/pub 26880 Jun 19- v Jul 03

ACTA 296188. Junio 16 de 1997. FOX, por JOHNSON & JOHNSON Solicita : "CAREFREE BRISA" Clase 5 (Detalle).
23) $ 400,00 10/pub 26881 Jun 19- v Jul 03

ACTA 296119. Junio 12, 1997. NORA MORGADE, por BROUWERIJ MOORTGAT. (BELGICA) solicita "DUVEL" clase 32 detalle.
23) $ 400,00 10/pub 26958 Jun 19- v Jul 03

ACTA 296097. Junio 11, 1997. NORA MORGADE, por NOVARTIS AG. (SUIZA) solicita "HYPOTEARS" clase 5 detalle.
23) $ 400,00 10/pub 26959 Jun 19- v Jul 03

ACTA 296168. Junio 13, 1997. CROCCO, por THE CARTOON NETWORK, INC. (EUA) solicita



clase 9, 16, 28, 30.
23) $ 1.600,00 10/pub 26960 Jun 19- v Jul 03

ACTA 296098. Junio 11, 1997. NORA MORGADE, por PARFUMS ROCHAS. (FRANCIA) solicita "TOCADILLY" Prioridad Francia Nº 97 667 733 - 10/3/97. clase 3 detalle.
23) $ 800,00 10/pub 26962 Jun 19- v Jul 03

ACTA 296042. Junio 10, 1997. MORGADE, por SHELL INTERNATIONAL PETROLEUM COMPANY LIMITED. (INGLATERRA) solicita "CLEARTUF" clase 1 detalle.
23) $ 800,00 10/pub 26963 Jun 19- v Jul 03

ACTA 296041. Junio 10, 1997. MORGADE, por SHELL INTERNATIONAL PETROLEUM COMPANY LIMITED. (INGLATERRA) solicita "HIPERTUF" clase 1 detalle.
23) $ 800,00 10/pub 26964 Jun 19- v Jul 03

ACTA 296040. Junio 10, 1997. NORA MORGADE, por Oral-B Laboratories, a Division Of Gillette Canada Inc. (CANADA) solicita "ACTI-FLOSS" clase 21.
23) $ 800,00 10/pub 26965 Jun 19- v Jul 03

ACTA 296013. 9 de junio de 1997. J. G. PADILLA Y CIA. SA. solicita marca



Clases 5, 30 (sd).
23) $ 1.200,00 10/pub 26996 Jun 19- v Jul 03

ACTA 296110. 11 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por AGRIMARKETING S.A. (AR.) SOLICITA: "INDICATE-5" CLASES 5.
23) $ 400,00 10/pub 27079 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296109. 11 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por AGRIMARKETING S.A. (AR.) SOLICITA: "NEEM-X" CLASES 5.
23) $ 400,00 10/pub 27080 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296108. 11 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por AGRIMARKETING S.A. (AR.) SOLICITA: "NEW Bt" CLASES 5.
23) $ 400,00 10/pub 27081 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296107. 11 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por AGRIMARKETING S.A. (AR.) SOLICITA: "NEW MECTIN" CLASES 5.
23) $ 400,00 10/pub 27082 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296106. 11 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por AGRIMARKETING S.A. (AR.) SOLICITA: "NEW FOL" CLASES 5.
23) $ 400,00 10/pub 27083 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296105. 11 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por AGRIMARKETING S.A. (AR.) SOLICITA: " L Y N X " CLASES 5.
23) $ 400,00 10/pub 27084 Jun 20- v Jul 04

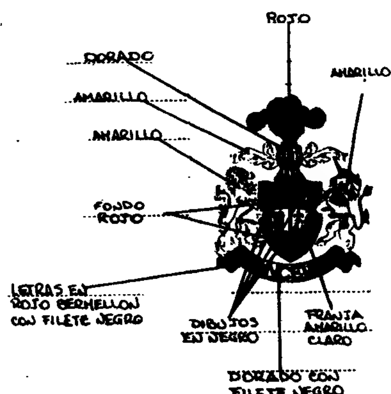
ACTA 296104. 11 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por AGRIMARKETING S.A. (AR.) SOLICITA: "pH PLUS" CLASES 5.
23) $ 400,00 10/pub 27085 Jun 20- v Jul 04

ACTA Nro. 295993. Junio 9 1997. PEDRO MERLA S.A. (Montevideo) solicita marca



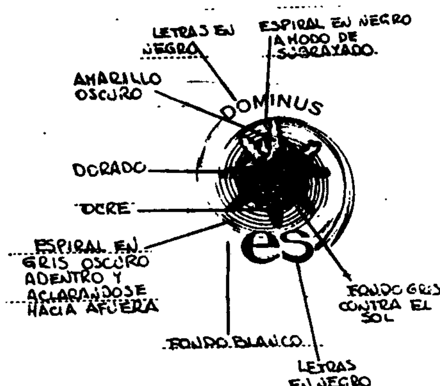
clase 21.
23) $ 1.200,00 10/pub 27086 Jun 20- v Jul 04

Acta Nº 296159. Montevideo, 13 junio 1997. con esta fecha LADINEL S.A. Solicito la marca



de la clase 41 y 42.= Publíquese diez días consecutivos.
23) $ 4.000,00 10/pub 27087 Jun 20- v Jul 04

Acta Nº 296158. Montevideo, 13 junio 1997. con esta fecha LADINEL S.A. Solicito la marca



de la clase 41 y 42.- Publíquese diez días consecutivos.
23) $ 3.600,00 10/pub 27088 Jun 20- v Jul 04

Acta: 296039. Junio 10, 1997. Fernández Secco por POLIBRASIL POLIMEROS S.A. Solicita:

Polibrasil

Clases: 1.
23) $ 1.200,00 10/pub 27098 Jun 20- v Jul 04

Acta: 296038. Junio 10, 1997. Fernández Secco por URUMEL S.R.L. Solicita:

Hand Plus

Clases: 3.
23) $ 1.200,00 10/pub 27099 Jun 20- v Jul 04

Acta 295998. Junio 9, 1997. ITACARE S.A. Solicita: FOTEX Clases 40, 42.
23) $ 400,00 10/pub 27121 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296065. 11 junio 1997. CIKATO por CHEMOTECNICA SINTYAL S.A. (AR) solicita DOLTEN SL CLASE 5.
23) $ 400,00 10/pub 27178 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296064. 11 junio 1997. CIKATO por CHEMOTECNICA SINTYAL S.A. (AR) solicita DEOCIL CLASE 5.
23) $ 400,00 10/pub 27179 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296063. 11 junio 1997. CIKATO por CHEMOTECNICA SINTYAL S.A. (AR) solicita DEOCIL FEM CLASE 5.
23) $ 400,00 10/pub 27180 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296062. 11 junio 1997. CIKATO por CHEMOTECNICA SINTYAL S.A. (AR) solicita MICO FITEX CLASE 5.
23) $ 400,00 10/pub 27181 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296061. 11 junio 1997. CIKATO por SCHERING AKTIENGESELLSCHAFT (DE) solicita renovar UROGRAFINA CLASE 5.
23) $ 400,00 10/pub 27182 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296144. 12 junio 1997. CIKATO por F. HOFFMANN- LA ROCHE AG (CH) solicita

BLANCO ROJO Redoxon

CLASE 5.
23) $ 1.200,00 10/pub 27183 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296153. 12 junio 1997. CIKATO por ESTABLECIMIENTO LA CUMBRE S.A. (AR) solicita CAKE D' ORO CLASE 30.
23) $ 800,00 10/pub 27184 Jun 20- v Jul 04

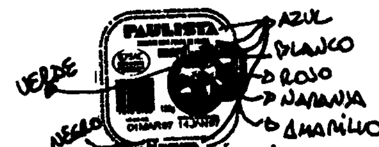
ACTA 296152. 12 junio 1997. CIKATO por JOSE Y CARLOS ROMANO HNOS. S.A. (AR) solicita STONE JEANS PHILOSOPHY CLASE 16.
23) $ 800,00 10/pub 27185 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296067. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita:



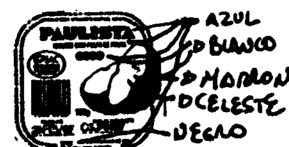
CLASE 29.
23) $ 2.000,00 10/pub 27186 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296078. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita



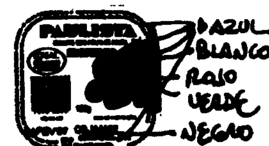
CLASE 29.
23) $ 2.000,00 10/pub 27187 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296077. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita



CLASE 29.
23) $ 2.000,00 10/pub 27188 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296076. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita



CLASE 29.
23) $ 2.000,00 10/pub 27189 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296075. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE

LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita



CLASE 29.
23) $ 2.400,00 10/pub 27190 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296074. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita



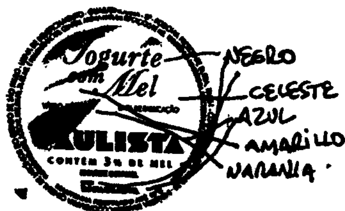
CLASE 29.
23) $ 2.400,00 10/pub 27191 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296073. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita



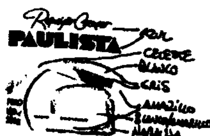
CLASE 29.
23) $ 2.400,00 10/pub 27192 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296068. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULlicita



CLASE 29.
23) $ 2.400,00 10/pub 27193 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296069. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita



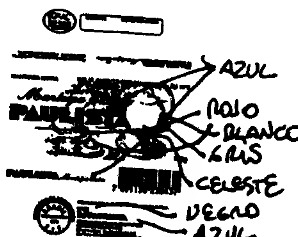
CLASE 29.
23) $ 2.400,00 10/pub 27194 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296070. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita



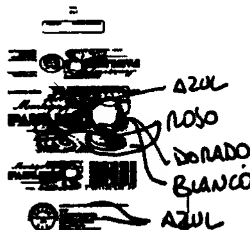
CLASE 29.
23) $ 2.400,00 10/pub 27195 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296071. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita



CLASE 29.
23) $ 2.400,00 10/pub 27196 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296072. 11 junio 1997. CIKATO por COOPERATIVA CENTRAL DE LATICINIOS DO ESTADO DE SAO PAULO (BR) solicita



CLASE 29.
23) $ 2.400,00 10/pub 27197 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296066. 11 junio 1997. CIKATO por COMPAÑIA URUGUAYA DE MOTORES S.A. (UY) solicita



Compañía Uruguaya de Motores S.A.

CLASE 7, 12, 37.
23) $ 1.600,00 10/pub 27198 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296151. 12 junio 1997. CIKATO por INDUSTRIA TEXTIL MONARCH S.A. (CL) solicita MONARCH CLASE 25.
23) $ 400,00 10/pub 27199 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296155. 12 junio 1997. CIKATO por CHARMILLES TECHNOLOGIES SA (CH) solicita

CHARMILLES TECHNOLOGIES

CLASE 7, 9.
23) $ 1.200,00 10/pub 27200 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296154. 12 junio 1997. CIKATO por CHARMILLES TECHNOLOGIES SA (CH) solicita

CLASE 7, 9.
23) $ 1.200,00 10/pub 27201 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296150. 12 junio 1997. CIKATO por PROARMET S.A. (AR) solicita SADEPAN CLASE 1, 2, 17.
23) $ 400,00 10/pub 27202 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296149. CIKATO por PROARMET S.A. (AR) solicita SADEPAN LATINOAMERICANA CLASE 37, 40, 42.
23) $ 800,00 10/pub 27203 Jun 20- v Jul 04

ACTA 296180. 13 junio 1997. CIKATO por ANTIA MOLL Y CIA. S.A. (UY) solicita EFACODIN CLASE 5.
23) $ 800,00 10/pub 27204 Jun 20- v Jul 04

Acta 296199. Junio 16, 1997. VANRELL por INVERSORA LUMIRT S.A. (URUGUAY) Solicita: PALMER clase 3 s/d.
23) $ 800,00 10/pub 27226 Jun 20- v Jul 04

Acta 296198. Junio 16, 1997. VANRELL por I.W.S Nominee Company Ltd (REINO UNIDO) Solicita:



clase: 3 y 7 S/D.
23) $ 1.600,00 10/pub 27227 Jun 20- v Jul 04

Acta Nº 296096. Montevideo, 11 junio 1997. con fecha REAL URUGUAYA DE SEGUROS S.A. Solicito el registro de la marca REALPAC de la clase 36 Publíquese diez días consecutivos.
23) $ 800,00 10/pub 27234 Jun 24- v Jul 07

ACTA 296217. Junio 17, 1997. IMEC S.p.A. Solicita:



Clase 25 detalle.
23) $ 1.200,00 10/pub 27273 Jun 24- v Jul 07

ACTA 296218. Junio 17, 1997. BURGER KING CORPORATION Solicita:



Clases 29, 30.
23) $ 1.200,00 10/pub 27274 Jun 24- v Jul 07

ACTA 296172. Junio 13, 1997. UNILEVER N.V. Solicita:



Clase 30 DETALLE.
23) $ 1.200,00 10/pub 27275 Jun 24- v Jul 07

ACTA 296171. Junio 13, 1997. UNILEVER N.V. Solicita:



Clases 16, 31, 32 DETALLE.
23) $ 1.200,00 10/pub 27276 Jun 24- v Jul 07

ACTA 296204. Junio 16, 1997. SmithKline Beecham plc Solicita: ZELVADE Clases 5 DETALLE PRIORIDAD UK Acta 2120015 3-1-97.
23) $ 800,00 10/pub 27277 Jun 24- v Jul 07

ACTA 296205. Junio 16, 1997. SmithKline Beecham plc Solicita: ZELBASE Clases 5 DETALLE PRIORIDAD UK Acta 2120013 3-1-97.
23) $ 800,00 10/pub 27278 Jun 24- v Jul 07

ACTA 296219. Junio 17, 1997. CONNORS BROS., LIMITED Solicita: BRUNSWICK Clase 29 detalle.
23) $ 400,00 10/pub 27279 Jun 24- v Jul 07

Acta 296139. 12 junio 1997. PRIVILEGE S.A. (Chile) solicita "PRIVILEGE" Clase 25.
23) $ 400,00 10/pub 27302 Jun 24- v Jul 07

Acta 296137. 12 junio 1997. PRIVILEGE S.A. (Chile) solicita "VENTILO" Clase 25.
23) $ 400,00 10/pub 27303 Jun 24- v Jul 07

Acta 296138. 12 junio 1997. PRIVILEGE S.A. (Chile) solicita "RITRATTI" Clase 25.
23) $ 400,00 10/pub 27304 Jun 24- v Jul 07

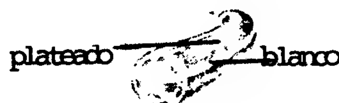
Acta 296001. Montevideo, 09 junio 1997. GUSTAVO MARTINONI por NAKREMAR S.A. solicita:



clases 09, 42.
23) $ 1.200,00 10/pub 27318 Jun 24- v Jul 07

Acta 296222. Junio 17 1997. VANRELL por KRUPLET S.A. (ARGENTINA) Solicita: KOSIUKO clase: 9.
23) $ 400,00 10/pub 27325 Jun 24- v Jul 07

Acta 296221. Junio 17 1997. VANRELL por COLGATE- PALMOLIVE COMPANY (ESTADOS UNIDOS) Solicita:



clase: 3 s/d.
23) $ 1.600,00 10/pub 27326 Jun 24- v Jul 07

Acta 296226. Junio 17, 1997. VANRELL por TERRY S.A. (URUGUAY) Solicita:



clase: 3.
23) $ 1.600,00 10/pub 27327 Jun 24- v Jul 07

Acta Nº 296279. Montevideo, 19 de junio de 1997. con esta fecha ABELENDA HNOS S.R.L. Solicito la marca



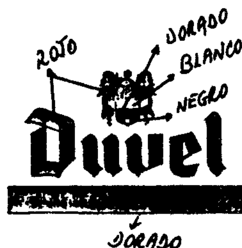
de la clase 6 Int. Publíquese diez días consecutivos.
23) $ 1.600,00 10/pub 27330 Jun 24- v Jul 07

ACTA 296278. Junio 19, 1997. PIÑEYRO por CALYPSO SRL solicita marca: " CALYPSO " Clases: 31, 35.
23) $ 400,00 10/pub 27333 Jun 24- v Jul 07

Acta 295985. Montevideo, JUNIO 9, 1997. NIDERA URUGUAYA S.A. (Uruguay) solicito NIDEMAR clase 29, 30, 31, 32.
23) $ 400,00 10/pub 27334 Jun 24- v Jul 07

ACTA 296011. 9 JUNIO 1997. EDUARDO FERNANDEZ por KUPFER URUGUAYA S.R.L. SOLICITA : " EUFOREN " CLASE : 5.
23) $ 400,00 10/pub 27387 Jun 24- v Jul 07

ACTA 296120. Junio 12, 1997. NORA MORGADE, por BROUWERIJ MOORTGAT. (BELGICA) solicita



clase 32 detalle.
23) $ 2.400,00 10/pub 269611 Jun 19- v Jul 03



MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

CENTRO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Acta Nº 3007. Mayo 29 de 1997. MORGADE por CARTIER INTERNATIONAL B.V. (HOLANDA) solicita modelo industrial "RELOJ" Prioridad FRANCIA Nº 96 6730 de fecha 29/11/96. publíquese conforme Ley Nº 14549.
24) $ 900,00 10/pub 24807 Jun 11- v Jun 25

Acta 24.577. 3 Junio 1997. RODOLFO PILAS POR PAPANOVA, SOCIEDAD ANONIMA (ESPAÑA) SOLICITA Patente Invención PROCEDIMIENTO PARA LA CONSERVACION DE PATATAS FRESCAS PELADAS. Reivindicase Prioridad Española Nº P/9601220 - 03/06/. 1996.
24) $ 600,00 10/pub 25977 Jun 12- v Jun 26

Acta U-3525. 5 junio 1997. RODOLFO PILAS POR IBEROAMERICANA DEL EMBALAJE, SOCIEDAD ANONIMA (ESPAÑA) SOLICITA Modelo Utilidad CONTENEDOR LIGERO PERFECCIONADO Reivindicase Prioridad Española Nº 9602200/0 - 12/08/1996.
24) $ 600,00 10/pub 25978 Jun 12- v Jun 26

Acta Nº 24.422. Montevideo, DICIEMBRE 20 de 1996. NORMAN A. FOX por TITO de LIMA C. (Venezuela) solicita patente de invención sobre: OPTIMIZADOR DE CONSUMO DE COMBUSTIBLE Y REDUCTOR DE EMISIONES DE DIOXIDO DE CARBONO EN BASE A UN SISTEMA DE COMPENSACION DE AIRE Y VACIO POR LIQUIDO reivindicando prioridad solicitud estadounidense Acta No. 08/580.008 solicitada el 20 de diciembre de 1995. De acuerdo con la ley No. 10.089, se ordena esta publicación.
24) $ 1.500,00 10/pub 25996 Jun 12- v Jun 26

Acta Nº 24.412. Montevideo, diciembre 19, de 1996. NORMAN A. FOX por GEORGE WALLACE MCDONALD (Islas Channel) solicita patente de invencion: sobre: "MATERIAL EN HOJAS O LAMINAS PLEGADAS" De acuerdo con la ley No. 10.089, se ordena esta publicación.
24) $ 900,00 10/pub 25997 Jun 12- v Jun 26

ACTA Nº 2.974 Montevideo, Diciembre 20 de 1996. NORMAN A. FOX por, KOLYNOS DO BRASIL LTDA. (BRASIL) Solicita Patente de Modelo Industrial sobre : "CONTENEDOR" Reivindicando Prioridad Solicitud Estadounidense Acta No. 29/056.064 de fecha 21/06/96.- De acuerdo con la Ley No. 14.549, se ordena esta Publicación.
24) $ 1.200,00 10/pub 25998 Jun 12- v Jun 26

Acta U 3514. Abril 30. 1997. Elida do Carmo y Mirta Martínez Solicitan: Modelo Utilidad: " ELECTRIFICADOR AUTONOMO " Ley 14.549.
24) $ 600,00 10/pub 26108 Jun 13- v Jun 27

Acta No. U 3515. 30 abril 1997. GUZMAN GONZALEZ RUIZ, por NUVA SACIFI (AR), solicita patente modelo utilidad:- "UN LOMO DE BURRO MODULAR" (DENUNCIANDO PRIORIDAD ARGENTINA M97 01 00100 - 10/01/97) PUBLIQUESE CONFORME LEY 14.549.- LA DIRECCION.
24) $ 900,00 10/pub 26417 Jun 16- v Jun 30

ACTA 24.574. Mayo 30, 1997. UNILEVER N.V. Solicita Patente de

Invención: FABRICACION DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO CONGELADO Prioridad Europa Acta 96303966.4 31-5-96 Publíquese Ley 10089.
24) $ 900,00 10/pub 26432 Jun 16- v Jun 30

Acta U-3510. Abril 15, 1997. GUICHON por NORAH BENAS (UY) solicito MODELO DE UTILIDAD para: "PILETA CON VÁLVULA Y SIFÓN, PARA COCINA O SIMILAR". Publíquese conforme Ley 14.549.
24) $ 600,00 10/pub 26580 Jun 17- v Jul 01

Acta 3012. Montevideo, junio 11 de 1997. VANRELL por EDUARDO CARLOS MAYA LAENS (URUGUAY) solicita patente de Modelo Industrial sobre: "BANDERA RIGIDA" de acuerdo a la ley No. 14.549 se ordena esta publicación.
24) $ 900,00 10/pub 26601 Jun 17- v Jul 01

Acta 24.441. Montevideo, enero 16 de 1997. VANRELL por METAL BOX SOUTH AFRICA LIMITED t/a MEGAPAK (SUD AFRICA) solicita patente de invención sobre: "EMBALAJE PARA BOTELLAS" Reivindica prioridad sudafricana Acta No. 96/0410 del 18/1/96 de acuerdo a la ley No. 10.089 se ordena esta publicación.
24) $ 1.200,00 10/pub 26602 Jun 17- v Jul 01

Acta 24.452. Montevideo, 30 de enero de 1997. VANRELL por Jacques S. LEVY (PERU) solicita patente de invención sobre: "COMPLEJO DE CONSTRUCCION COMBINADO DE VIVIENDA, HABITAT MARINO, Y EDUCACIONAL" Reivindica prioridad estadounidense No. 08/595,389, de fecha 1/2/96.- de acuerdo a la ley No. 14.549 se ordena esta publicación.
24) $ 1.200,00 10/pub 26603 Jun 17- v Jul 01

ACTA U-3485. Enero 7, 1997. ENKO SA solicita Patente Modelo de Utilidad, "MEJORAS EN CORTINA DE ENROLLAR ".
24) $ 600,00 10/pub 26693 Jun 17- v Jul 01

ACTA 2.976. Diciembre 24, 1996. NUMEROSKY por WARNER LAMBERT COMPANY, solicita Diseño Industrial: " UN CONTENEDOR " Reivindicando prioridad estadounidense 29/056,772 fecha 25/06/1996.
24) $ 600,00 10/pub 26694 Jun 17- v Jul 01

Acta Nº 24.426. Montevideo, diciembre 27 de 1996. NORMAN A. FOX por W.R. Grace & Co.-Conn. (USA) solicita patente de invención sobre: "BOLSA CON PARCHE QUE TIENE UN PARCHE CONTINUO" REIVINDICANDO PRIORIDAD SOLICITUD ESTADOUNIDENSE Acta No. 589.712, PRESENTADA EL 28/12/95.- De acuerdo con la ley No. 10.089, se ordena esta publicación.
24) $ 1.200,00 10/pub 26715 Jun 18- v Jul 02

Acta No. 24539. 30 abril 1997. GUZMAN GONZALEZ RUIZ, por FIRST GREEN PARK PTY LTD. (AUSTRALIA) SOLICITA PATENTE INVENCION: "MEJORAS RELACIONADAS A LA PROPAGACION DE PLANTAS" (DENUNCIANDO PRIORIDAD AUSTRALIANA PN 9673 - 03/05/96) PUBLIQUESE CONFORME LEY 10.089.- LA DIRECCION.
24) $ 1.200,00 10/pub 26802 Jun 18- v Jul 02

Acta No. 24535. 29 abril1997. GUZMAN GONZALEZ RUIZ, POR MARVIC S.R.L. (IT), SOLICITA PATENTE INVENCION:- "PROCESO PARA REALIZAR TRATAMIENTO SOBRE PIELES Y SIMILARES Y APARATO PARA LLEVAR A CABO DICHO PROCEDIMIENTO" (DENUNCIANDO PRIORIDAD ITALIANA B096A 000233, 02/05/96).- PUBLIQUESE CONFORME LEY 10089 LA DIRECCION.
24) $ 1.200,00 10/pub 26803 Jun 18- v Jul 02

ACTA 24.431. Enero 3, 1997. PIÑEYRO por ELENA AMIR DE MONTES DE OCA (UY). solicita patente de invención. "NUEVO ELEMENTO CONSTRUCTIVO QUE INCLUYE AISLANTE"
Publíquese conforme Ley 10.089.
24) $ 600,00 10/pub 26861 Jun 18- v Jul 02

ACTA 24.575. Mayo 30, 1997. COIN BILL VALIDATOR INC. Solicita Patente de Invención: "Validador de billetes de Banco" Prioridad USA Acta No. 08/659,139 4-6-96 Publíquese ley 10089.
24) $ 900,00 10/pub 27306 Jun 24- v Jul 07

Acta Nº 24.593. Montevideo, 19 de Junio de 1997. con esta fecha Eduardo Anselmo Olano de León de Uruguay solicita patente de invención para Procedimiento para mejorar la calidad del papel a utilizar con impresoras a chorro de tintas y/o laser. y de acuerdo con la Ley Nº 10.089 se ordena esta publicación. LA DIRECCION.
24) $ 1.200,00 10/pub 27320 Jun 24- v Jul 07

VENTA DE COMERCIOS

Ley 26/9/1904. TRANSS S.R.L. Prometió vender a CAR-MAR S.R.L. Discoteca "TRANSS" sito en 25 de Mayo y Manuel D. Rodriguez. Acreedores presentarse en 25 de MAYO 478 San José (ESCRIBANIA PASTORINO).
25) $ 1.600,00 20/pub 24630 Jun 02- v Jun 30

Ley 26/9/904 Prometimos vender a COMPACTOS SRL la Disquería y afines CD COMPANY sito Local 024 Galería Paseo Real Maldonado. Acreedores presentarse en el mismo
Mónica y Marcelo Chiappino.
25) $ 1.600,00 20/pub 24842 Jun 03- v Jul 01

Ley 26 de setiembre de 1904. Rita Amalia Ferrero Carrera y Marcelino Nuñez Lopez prometieron vender a Iliana Giselle Valerio Cosme, salon "Junior" sito en Pablo de Maria 1356. Acreedores alli.
25) $ 1.600,00 20/pub 25070 Jun 04- v Jul 02

Ley 26/9/904. María Marciano Macri prometió vender a Fernando Gonzalo Otasu Alvarez, comercio (Kiosko y afines) sito en Libertad 2426. Acreedores allí.
25) $ 1.600,00 20/pub 25421 Jun 12- v Jul 10

LEY 26 SETIEMBRE 1904. Prometimos vender a NORMA BARRIOS kiosco José Belloni 4959. Acreedores allí. OLIVERA-GAUDIO.
25) $ 800,00 20/pub 26029 Jun 12- v Jul 10

LEY 26 SETIEMBRE 1904. DARYLUZ S.A. vende avícola sita en Juan Benito Blanco 724 bis a Marcelo Huino y llama a acreedores a cobrar allí.
25) $ 1.600,00 20/pub 26031 Jun 12- v Jul 10

LEY del 26/9/1904.- "Firenze S.R.L." prometió vender a "Arba S.R.L.", en formación, comercio que gira en el ramo de Pizzería, confitería, afines en calle Uruguay 945. Acreedores presentarse en la misma.
25) $ 1.600,00 20/pub 26137 Jun 13- v Jul 11

Ley 26/9/1904 MOURELLE LTDA Prometió vender almacén a José Nuñez sito en Av. Gral. Rivera 7852 Barra de Carrasco Canelones. Acreedores allí.
25) $ 1.600,00 20/pub 26816 Jun 18- v Jul 16

VENTA DE COMERCIO.

LEY 26 SETIMBRE 1904. CASA NELSON S.R.L. prometió vender a Taneli Limitada, el salón sito en Colonia 1748, donde deberán concurrir los acreedores.
25) $ 1.600,00 20/pub 26866 Jun 18- v Jul 16

LEY 26 SETIEMBRE 1904. ARTURO BELLO CASTRO y NELLY DIAZ VILLALBA prometen vender y ceden a La Gaviota SRL la carnicería sita en Camino Carrasco 4521. Acreedores allí.
25) $ 1.600,00 20/pub 27122 Jun 20- v Jul 21

VARIOS

MONTEVIDEO

MINISTERIOS

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA

DIRECCION GENERAL DE REGISTROS VENTA DE INMUEBLE EN LA CIUDAD DE CANELONES

La Dirección General de Registros llama a la oferta para la venta de un inmueble sito en la ciudad de Canelones ubicado en la manzana catastral No. 50 en la calle Treinta Y tres de la 1a. sección judicial del Departamento.
BASE: U.R 1.747.4663.
Los interesados deberán presentar sus ofertas en sobre cerrado, personalmente o por medio de representantes en forma, indican-

do nombre completo, domicilio especial constituido en MOntevideo, precio expresado en Unidades Reajustables el que se convertirá a moneda nacional el día de otorgarse el respectivo contrato.-
Las ofertas se recibirán en el Departamento de Proveeduría de la Dirección General de Registros,Sita en Avda. 18 de julio No. 1980 en Montevideo, hasta la hora 14y30 del día 23 de Julio de 1997.- procediendo a su apertura media hora despúes en presencia de los interesados que asistan.

27) (Cta. Cte.) 3/pub 72560 Jun 24- v Jun 26

MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PUBLICAS

DIRECCION NACIONAL DE HIDROGRAFIA

Se comunica que se ha presentado en esta Dirección Nacional una solicitud de El Porvenir S.A. para regularizar un represamiento que embalsa aguas de un curso sin nombre, que aporta aguas a la cañada de los Carpinchos, afluente del arroyo Cuaró, en la cuenca del río Uruguay, con destino al riego de cultivos de arroz. El dique dela represa y su embalse se ubican sobre el padrón Nº 889, de la 5ta. Sección Judicial del Departamento de Artigas.
Se cita a todos aquellos que tuvieren interés a una Audiencia Pública a efectuarse en las condiciones establecidas en el Art. 177 del Código de Aguas, el día 15 de Julio de 1997 a las 16 horas en la oficina de la Dirección Nacional de Hidrografía en la ciudad de Artigas, sita en la calle Garzón 539, de dicha ciudad.- Ing. Civ. ROBERTO TORRES CASTRO, Director, División Recursos Hídricos.

27) $ 960,00 3/pub 27321 Jun 24- v Jun 26

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

-E D I C T O-

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

DIRECCION NACIONAL DE MINERIA Y GEOLOGIA

EDICTO: La Dirección Nacional de Minería y Geología hace saber que por Asunto Nº 625/95, se ha presentado solicitud de imposición de Servidumbre de Ocupación sobre el padrón nro. 13.165, de la 1era. Sección Judicial de Lavalleja. En cumplimiento de lo dispuesto por el art. 33 del Código de Minería, dése vista a los superficiarios del referido bien, por el término de 30 días hábiles e improrrogables.

27) (Cta. Cte.) 3/pub 72664 Jun 24- v Jun 26

INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

Centro Comunal de Montevideo Nº 3

INTIMACION

to: "Se intima a la propietaria del bien empadronado con el Nº 82.550, ubicado en Fermín Ferreira 1998 Ap. 1, Sra. Teresa Alonso Adami a corregir definitivamente las humedades que afectan a la vivienda ubicada en F. Ferreira 1986, dado que los trabajos ya efectuados no dieron resultados convenientes. Se otorga un último plazo de 30 días. El no cumplimiento de lo intimado dará lugar a la aplicación de una multa de U.R. 19,7880, según Decreto Nº 21626, Sec. III, Art. 3º Nº 12.

27) (Cta. Cte.) 3/pub 72672 Jun 24- v Jun 26

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DE SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Segundo Turno, dictada en autos: "Nibramar S.A. c/Hernández Sosa, Gerardo Marcelo - Diligencias preparatorias" (Ficha 153/95), se ha resuelto intimar (interpelación judicial, ley 8.833) a Alejandra Sánchez Altieri, el pago de lo acordado por concepto de precio e ilíquidos, consecuencia de Contrato de Promesa de Compraventa del Inmueble Padrón Nº 7923, Oficina 103, suscripto por su esposo: Gerardo Hernández Sosa con Nibramar Sociedad Anónima, el día 25 de abril de 1994, por el plazo legal, bajo apercibimiento, haciéndose saber, además, al Sr. Gerardo Marcelo Hernández Sosa y a la Sra. Alejandra Sánchez Altieri que ante esta Sede y en los referidos autos, se presentó Nibramar S.A., promoviéndoles acción de Resolución de Contrato y Daños y Perjuicios respecto de la Promesa antes referida. En consecuencia, se cita, llama y emplaza por el término de 90 días a los Sres. Gerardo Marcelo Hernández Sosa y Alejandra Sánchez Altieri, bajo apercibimiento de designárseles defensor de oficio, con quien se seguirán estos procedimientos.- Montevideo, 20 de mayo de 1997.- Esc. María Luisa Levrero, ACTUARIA ADJUNTA.

27) $ 1.700,00 10/pub 27217 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DE TERCER TURNO

EDICTO.- Por disposición de la Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Tercer Turno, en autos: C.U.N.Y.T.A.S.A. - Liquidación Judicial - Administración - Ficha 168/90, pieza separada del expediente de Liquidación Judicial - Ficha 886/81, por resolución Nº 1329/97 de fecha veintitrés de mayo de 1997, se dispuso la citación por edictos a los acreedores de la COMPAÑIA URUGUAYA DE NAVEGACION Y TRANSPORTES AEREOS SOCIEDAD ANONIMA, a fin ponerlos en conocimiento de que el Estado de Verificación y Graduación presentado por los Señores Síndicos, quedará depositado en la oficina actuaria por el término de diez días, a contar de la primera publicación, a los efectos previstos por el artículo 1759 del Código de Comercio.- Los edictos se publicarán por ocho días.- Dra. María Eugenia UGOLINI - Juez. Esc. Susana Puga de Silva, ACTUARIA.

27) $ 1.088,00 8/pub 27332 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DE QUINTO TURNO

EDICTO:
Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 5º Turno; en auto s caratulados "FRAGATEX S.R.L. Disolución de Sociedad de Responsabilidad Limitada", ficha Nº 129/97, se cita, llama y emplaza a la Sra. María Dora Hrda Bondoni a estar a derecho en estos autos por el plazo de 90 (noventa) días bajo apercibimiento de designarle Defensor de Oficio, dándole traslado de la demanda de disolución de Sociedad Comercial.
Montevideo, 5 de junio de 1997. Esc. SUSANA POMBO, ACTUARIA ADJUNTA.

27) $ 850,00 10/pub 25866 Jun 11- v Jun 25

EDICTO.- Por disposición del Sr. Juez Letrado de 1a Instancia en lo Civil de 5º Turno, en autos caratulados:" BOARI S.R.L.. Concordato Preventivo Judicial", Ficha 109/96, se hace saber que por resolución Nº 1189/97, de fecha 28/5/97, se dispuso la convocatoria a nueva Junta de Acreedores para el próximo 26 de junio de 1997, a las 16 horas en la Sede de éste Juzgado, calle 25 de Mayo 523, 5º piso, a los efectos de tratar y resolver respecto a la nueva propuesta concordataria modificativa de la anterior, según los términos expresados por el deudor dentro del plazo legal y con las prevenciones legales. Y a los efectos legales se hacen éstas publicaciones. EN FE DE ELLO, de mandato judicial expido el presente, que sello, signo y firmo en la Ciudad de Montevideo, el nueve de junio de mil novecientos noventa y siete. Esc. SUSANA POMBO, ACTUARIA ADJUNTA.

27) $ 1.360,00 10/pub 26536 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DE SEXTO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de 1a Instancia en lo Civil de 6o Turno dictada en autos "Catalina G. Calello Pugliese c/ Diolindo Rosa Vasconcellos e Isaura Gonzalez Soria- Ejecución de Hipóteca" Ficha Nº260/94 se emplaza a los herederos de Diolindo Rosa Vasconcellos García por el término de 90 días bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio. Montevideo 27 de mayo de 1997. RAQUEL FRIERI LUND, ESCRIBANA ACTUARIA.

27) $ 680,00 10/pub 27300 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

DE TERCER TURNO

EDICTO.

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 3º. turno, en autos caratulados:

"JUAN PEDRO VICTOR Y CASIMIRO EUGENIO CARRACHE CARRACHE. DEC. DE AUS. FA. F 879.1/89/95" Se cita, llama y emplaza a estar a derecho en estos autos a JUAN PEDRO VICTOR Y CASIMIRO EUGENIO CARRACHE CARRACHE por el término de 90 días , bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio.
Montevideo a los veintidos días del mes de abril de mil novecientos noventa y siete. Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
27) (Cta. Cte.) 30/pub 72237 Jun 03- v Jul 15

DE CUARTO TURNO

APERTURA DE SUCESION
EDICTO

El Señor Juez Letrado de FAMILIA 4o. Turno dispuso la apertura de la sucesión de Antonia Pensado Tasende y Urbana, Antonio y María Elena Fernández Pensado (FICHA A N° 259/97) emplazándose en especial a los sucesores de María Elena Fernandez Pensado, bajo apercibimiento legal, y citándose a herederos, acreedores y demás interesados, para que comparezcan dentro de treinta días, a deducir en forma sus derechos. Montevideo, 21 mayo de 1997. Esc. RAQUEL AGNETTI, ACTUARIA.
27) $ 680,00 10/pub 26251 Jun 13- v Jun 27

DE QUINTO TURNO

EDICTO:Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de Quinto Turno, en autos:"RODRIGUEZ,Ana María c/ REBOLEDO BARRERO, Fernando-Pérdida de P. Potestad" Ficha C-130/97 se CITA, LLAMA y EMPLAZA al Señor FERNANDO REBOLEDO BARRERO a estar a derecho en estos autos por el término de 60 días, bajo apercibimiento de nombrársele Defensor de Oficio. Montevideo, 15 de abril de 1997. Esc. María Cristina Parteli, ACTUARIA.
27) (Cta. Cte.) 10/pub 72646 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DE OCTAVO TURNO

PERDIDA de PATRIA POTESTAD
"EDICTO"

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de Octavo Turno, en autos caratulados "PEREIRA SASSANO, MARIA DEL ROSARIO C/ SANTELLAN. MAURO HENRY.- PERDIDA DE PATRIA POTESTAD.- (FA. D/PS/35/97).- Atento con lo dispuesto por auto No. 1507 del 4 de junio de 1997, se emplaza al demandado: MAURO HENRY SANTELLAN, por el término de 90 días a estar a derecho en estos autos, bajo apercibimiento de nombrársele Defensor de Oficio.- Montevideo, 11 de junio de 1997.- Ma. Alicia Curi Pérez, ACTUARIA.
27) (Cta. Cte.) 10/pub 72676 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DE NOVENO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra.Juez Letrado de Familia de 9° turno en autos caratulados " BLANCO ENRIQUE, POSESION NOTORIA DE HIJO NATURAL, FICHA S/242/97", se cita, llama y emplaza a los presuntos herederos de ESTRELLA BLANCO a deducir sus derechos dentro del término de 90 días, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio.-
Montevideo, 27 de mayo de 1997.- Esc. Mirta G. D'Onofrio, ACTUARIA.
27) $ 680,00 10/pub 26247 Jun 13- v Jun 27

DE DECIMOPRIMER TURNO

EDICTO.-
Por disposicion del Sr. Juez Letrado de Familia de 11er Turno en autos caratulados " DEUTSCH RUMSINSKY MARIO C/ GONZALEZ VARELA EUNISES FICHA E 172/97 DISOLUCION Y LIQUIDACION DE SOCIEDAD CONYUGAL, se hace saber que por auto N° 866 de fecha 2/5/97 se ha decretado la disolucion y liquidacion de la sociedad conyugal existente entre los esposos MARIO DEUTSCH RUMSINSKY Y EUNISES GONZALEZ VARELA citandose y emplazándose a todos los que tuvieran interes para que comparezcan a deducir sus derechos en dichos autos, dentro del plazo de 60 días bajo apercibimiento de que si no comparecen sólo tendrán acción contra los bienes del cónyuge deudor. Montevideo a los diecinueve dias del mes de Mayo de mil novecientos noventa y siete.- Dra ZULMA NERVI, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 1.700,00 10/pub 26493 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

DE DECIMOSEGUNDO TURNO

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Familia de 12vo turno, dictada en autos caratulados "Gayoso Nelly c/ Galvan Washington Raquel y Blanca. Reclamación de filiación legítima", Ficha B/123/96, se hace saber que se ha solicitado reclamación de filiación legítima de Nelly Gayoso, inscripta el 14 de marzo de 1936, ante el Oficial del Registro de Estado Civil de la 11a. Sección del departamento de Canelones, San Ramón, Acta Nro. 29, en el sentido que donde dice "nacida el seis de marzo de mil novecientos treinta y seis", debe decir veintitres de noviembre de mil novecientos veintinueve" y donde dice "que es hija natural", debe decir "que es hija legítima de Fermina Gayoso y de José Miguel Galván" por así corresponder.
Montevideo, 4 de junio de 1997.
EN FE DE ELLO: siento el presente que signo y firmo en lugar y fecha indicados.
SE TRAMITA CON AUXILIATORIA DE POBREZA. Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, ACTUARIO.
27) (Cta. Cte.) 10/pub 72600 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

DECIMONOVENO TURNO

EDICTO

El Señor Juez Letrado de Familia de 19° Turno dispuso la apertura de la sucesión de Gelmetti, Nelly Eleonor ficha A/333/97 citándose a herederos, acreedores y demás interesados, para que comparezcan dentro de noventa (90) días, a deducir en forma sus derechos. Montevideo, 17 de junio de 1997. Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
27) $ 510,00 10/pub 27374 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

EDICTO.- Por disposición del Señor Juez Letrado de Familia de 19 Turno, en autos caratulados "ARRACHEA, María Esther Herencia Yacente Ficha A/15/97", se dispuso la apertura de la Herencia Yacente de "María Esther, ARRACHEA FICHA A/15/97, citándose a herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro del plazo de 30 días a deducir en forma sus derechos.- Montevideo, 30 de Mayo de 1997.- Olga Condenanza Haedo, ACTUARIA.
27) (Cta. Cte.) 10/pub 72522 Jun 12- v Jun 26

DE VIGESIMOQUINTO TURNO

EDICTO

Por disposición de la señora Juez Letrado de Familia de 25° Turno, en autos caratulados: "CASARIEGO, JORGE C/ RAMOS BLANCA. TENENCIA". FICHA CV/383/95/I/96, por decreto N° 2054 del 29/7/96, se emplaza a Blanca Ivone Ramos a estar a derecho y contestar la demanda en el plazo de 90 días, bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio en caso de no comparecer. Montevideo, 1/8/96
SARA GARRONE, Actuaria.
27) $ 680,00 10/pub 26288 Jun 16- v Jun 30

EDICTO

La Sra. Juez Ldo. de Familia de 25° Turno dispuso el emplazamiento de JORGE CORBO AGUIAR por el término de 60 días para que comparezca a aceptar o repudiar la herencia, Fa. 121/90/S, haciéndose saber a los interesados.
Montevideo, 27/05/97. Esc. Sara Garrone, ACTUARIA.
27) $ 510,00 10/pub 26437 Jun 16- v Jun 30

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL

DE CUARTO TURNO

Escrituración Judicial
EDICTO.- Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 4to. turno, dictada en autos: " Degasperi, Alfredo c/Leoni Rodríguez, Carlos Alberto y otros. Escrituración Judicial", ficha 1126/96, por auto No. 924/97, se cita llama y emplaza a

Carlos Alberto, Horacio Rufino, Eduardo Eugenio e Iberia María LEONI RODRIGUEZ y a María Bordas o a sus respectivos sucesores a cualquier título, para que comparezcan dentro del término de noventa días en los citados autos, iniciados por Alfredo Degasperi solicitando por ley 8.733 la escrituración judicial del inmueble empadronado con el número 939, sito en el Balneario Santa Lucía del Este, 8a. Sección Juicial de Canelones, solar 1 manzana 40 del plano del Agr. Horacio Uslenghi de febrero de 1933 inscripto en Topografía el 5 de octubre de 1933, bajo apercibimiento, y se les cita de excepciones.
En fe de ello y de mandato Judicial, expido el presente que sello, signo y firmo en Montevideo, el día veintitrés de mayo de mil novecientos noventa y siete. Esc. MATILDE CAIRELLO, Actuaria.
27) $ 1.530,00 10/pub 26132 Jun 13- v Jun 27

Edicto. Por disposición del señor Juez de Paz Departamental de la Capital de Cuarto Turno, en autos caratulados "Pardal Noya Aurora c/ Elbio Segovia y otros. Escrituración Judicial" (Ficha 1014/95) por auto No. 928 de 25/4/97, se cita, llama y emplaza a Elbio Segovia Ramos y Nail Rodríguez Freitas, para que comparezcan en el plazo de noventa días a otorgar la escritura del inmueble Unidad de Propiedad Horizontal, padrón individual 168.999/ 102, de la 19a Sección Judicial de Montevideo, según promesa de compraventa otorgada el 23/6/1985, inscripta en el Registro General de Inhibiciones, Sección Promesas de Enajenación de Inmuebles a Plazos con el No. 33814 el 19/9/1995. Y se les cita de excepciones. Montevideo, seis de junio de milnovecientos noventa y siete.- Esc. Matilde Cairello, ACTUARIA.
27) $ 1.190,00 10/pub 26321 Jun 16- v Jun 30

DE DECIMO TURNO

Caducidad

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 10º Turno, en autos caratulados: "Santa Mónica Ltda. C/FALCON CUADRO, Elizabeth - Caducidad de promesa inscripta" - FICHA: B 105/ 985; se emplaza a Elizabeth FALCON CUADRO a comparecer en los autos precitados por el término legal de 90 días. Dra. Belkiss Cabrera, ACTUARIA.
27) $ 510,00 10/pub 26588 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

DE DECIMOCUARTO TURNO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL DE 14o. TURNO.- EDICTO.- Por disposición del Señor Juez de Paz Departamental de la capital de 14o. Turno, e n los autos caratulados "O.S.E. - Oblación y consignación", Ficha 578/96, se cita y emplaza por el término de Noventa días, al propietario y/o a todos los que se consideren con derechos sobre el inmueble empadronado con el No. 8255, de la 1a. Sección Judicial del Departamento de San José, para que comparezcan a estar a derecho en estos autos.- Montevideo, 26 de mayo de 1997.- Esc. Silvia L. Vence Perini, ACTUARIA.
27) (Cta. Cte.) 10/pub 72584 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

VIGESIMOQUINTO TURNO

EDICTO. Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 25o. Turno, en autos caratulados: "ANTEL C/ RAMON SANTOS POSSE JUICIO EJECUTIVO. Ficha No. B 298/96, se cita llama y emplaza a RAMON SANTOS POSSE por el término de noventa días a estar a derecho en autos bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio, con quien se seguirán estos procedimientos. Montevideo, diciembre 23 de 1996. Dra. Analía Martín Nemer, Actuaria Adjunta.
27) (Cta. Cte.) 10/pub 72659 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DE VIGESIMONOVENO TURNO

E D I C T O.- Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 29º Turno, en los autos caratulados "I.M.M c/ Cristobal Barcia Rial, Juicio Ejecutivo" Ficha 681/96, se cita de excepciones por este medio a Cristobal Barcia Rial para que las oponga, emplazándolo por 90 días, en relación a la deuda por concepto de Contribución Inmobiliaria (1991/DU/1994), Tasa General (1/80 a 5/95, del Padrón 060001 de Montevideo. Montevideo, veinte de mayo de mil novecientos noventa y siete.- Esc. Elsa Lorenzo Figueroa, ACTUARIA ADJUNTA.
27) (Cta. Cte.) 10/pub 72570 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

CONVOCATORIAS

CODENT
COOPERATIVA DENTAL COLONIA

Se cita a los señores cooperativistas para el día lunes 30 de junio de 1997, a las 21 hs., en su local de Rivadavia y Alberto Mendez, con el siguiente orden del día:
1) Lectura del Acta anterior
2) Memoria y Balance anual
3) Llamado a elecciones
La Asamblea sera valida con la asistencia de los dos tercios de los socios habilitados.
27) $ 800,00 5/pub 27118 Jun 20- v Jun 27

VARIOS

"EDICTO"

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de Octavo Turno, en autos caratulados "FERNANDEZ, INES.-SUCESION.- FICHA:S/161/90, del Ex-Jdo. Ltdo. de Flia. de 30º Turno.-En cumplimiento con lo dispuesto por auto No. 752 del 31/04/97 y auto No. 1143 del 02/05/97 se emplaza por el término de 90 días a: OLGA GARCIA FERNANDEZ; SUCESORES DE NAURA GARCIA FERNANDEZ; OLIVIA MORENO GARCIA; JUDITH MORENO GARCIA; NORBERTO MORENO GARCIA; INES MORENO GARCIA; AMARA GARCIA FERNANDEZ; AMIRI GARCIA FERNANDEZ; SUCESORES DE ALI GARCIA FERNANDEZ; ALI GARCIA GOMEZ; DARDO GARCIA GOMEZ; y, SIRIA GARCIA FERNANDEZ a efectos de que manifiesten si aceptan o repudian la herencia, bajo apercibimiento de nombrarles Curador de bienes (Art.1071 inc. 3º del C. Civil).- Montevideo, 21 de Mayo de 1997.- Ma. Alicia Curi Pérez, ACTUARIA.
27) $ 1.360,00 10/pub 24606 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

EDICTO

Por disposición de la Sra.Juez Letrado de Familia de 2º Turno, en los autos caratulados "NAN TAMBOLINI GRACIELA, GUSTAVO CESAR, FERNANDO JAVIER, PAOLA ROSANA Y ANDREA CAROLINA C/ NAN MARIA ALCALA, POSESION NOTORIA DE ESTADO CIVIL DE HIJO NATURAL Y PETICION DE HERENCIA, FICHA S/ 603/96/1", se cita, llama y emplaza a los presuntos herederos de MARIO CESAR NAN a que comparezcan en autos a estar a derecho dentro del término de 90 días bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio.- Esc. Mirta D'Onofrio Actuaria.- Montevideo, 19 de marzo de 1997.- Esc. Mirta G. D'Onofrio, ACTUARIA.
27) $ 1.020,00 10/pub 25710 Jun 11- v Jun 25

Se intima a la Sra. Juliana Rosales Castro a presentarse en la Gerencia de Personal del Banco Hipotecario del Uruguay (Fernández Crespo 1508) en el plazo de 3 (tres) días hábiles.
27) (Cta. Cte.) 3/pub 72653 Jun 20- v Jun 25

SE NOTIFICA POR ESTE MEDIO A LOS SEÑORES MARIO DOMINGUEZ, ALADINO PEREYRA PORTO Y JOSE ANTONIO TRONCOSO REY QUE EL DIRECTORIO DEL BANCO HIPOTECARIO DEL URUGUAY CON FECHA 29 DE ABRIL DE 1997 ACTA 13.489 RESOLVIO NO ACCEDER A LO SOLICITADO EN EL EXPEDIENTE Nº 640.887.
27) (Cta. Cte.) 3/pub 72654 Jun 20- v Jun 25

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DEL TRABAJO

DE SEPTIMO TURNO

E D I C T O .- Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia del Trabajo de 7mo. Turno, dictada en autos

"Ballestrino, Liliana y otros c/ Priber S.A.- Demanda Laboral Ficha C/97/93, se cita, llama y emplaza por el término de 90 días a PRIBER S.A. a estar a derecho en estos autos, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio con quien se seguirán estos procedimientos.- Montevideo, veintinueve de junio de mil novecientos noventa y cinco.- Esc. Elsa Lorenzo Figueroa, ACTUARIA ADJUNTA.

27) $ 850,00 10/pub 27017 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SEGUNDO TURNO

EDICTO: El Sr. Juez de Primera Instancia de Canelones de 2do. Turno dispuso la apertura judicial de la sucesión testamentaria de TOMAS PEREZ ORTEGA (Ficha V 68/1997), haciéndolo saber a todos los interesados: Canelones, 28 de mayo de 1997. ANA M. BRUNO POLLERO, ESCRIBANA Act Adj.

27) $ 680,00 10/pub 26912 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PANDO TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición del Juzgado Letrado de Primera Instancia de Pando de 3° Turno, en autos "Silveira, Julio. Declaración de Ausencia" Fi/1996. Se hace saber que se presentó la Sra. JUANA TRAVIESO GOMEZ promoviendo declaración de ausencia del Sr. JULIO RODOLFO SILVEIRA. Pando, 4 de Febrero de 1997. Esc. Federica Shaw, Actuaria Adjunta.

27) $ 192,00 10/pub 13706 Jun 13- v Jun 27

CERRO LARGO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA TERCER TURNO

EDICTO: Por disposición de la Srta. Juez Letrado de Primera Instancia de Cerro Largo de Tercer Turno, se hace saber que se decretó la disolución y liquidación de la sociedad conyugal integrada por JULIO EDEMIR VILLAR NUÑEZ, C.I. Nº 3.490.008-4 y MARIA BELKIS PADILLA RIVERO, C.I. 2.593.110-9 domiciliados en calle O'Higgins Nº 256, Barrio Collazo de la ciudad de Melo, Primera Sección del departamento de Cerro Largo (Fa. 79/97), y que se cita a todos aquellos que tuvieran interés para que comparezcan a deducir sus derechos en los respectivos autos, dentro de sesenta días. Melo, siete de mayo de mil novecientos noventa y siete.- Esc. FREDY EMILIO COUSILLAS, Actuario Adjunto.

27) $ 850,00 10/pub 26748 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de Colonia, dictada en autos caratulados "Sanabria, Sergio Ariel. Constatación de Posesión Notoria de Hijo Natural de Livia Renée Sanabria Cuello", Ficha A 39/95; se cita, llama y emplaza a todos los interesados a que comparezcan a deducir sus derechos en el término de noventa días, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio.-

Colonia, 6 de marzo de 1997.-

Esc. Raúl Rosello, Actuario.

27) $ 850,00 10/pub 26155 Jun 13- v Jun 27

DURAZNO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

EDICTO

Por disposición de la Señora Juez de Paz Departamental de Durazno en autos "INTENDENCIA MUNICIPAL DE DURAZNO C/GALLO RODONS, Ismael.-JUICIO EJECUTIVO TRIBUTARIO,Ficha C.49/97"se hace saber al Sr. Ismael Gallo Rodons que se CITA DE EXEPCIONES POR EL PLAZO LEGAL.-Durazno,22 mayo 1997.- Dra. Marta Angélica Rocca, JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL.

27) (Cta. Cte.) 10/pub 72645 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

LAVALLEJA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE SEGUNDO TURNO

EDICTO

"Por disposición del señor Juez Letrado de Primera Instancia de 2° Turno de Lavalleja, se hace saber la apertura judicial de la sucesión de MIGUEL PASTOR WOHLER ZABALETA. (TESTAMENTARIA) Fa. B/132/97 citándose a los herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de treinta días a deducir en forma sus derechos ante este Juzgado.- Minas, 5 de junio de 1997.- Esc. Pedro M. Díaz, ACTUARIO.

27) $ 680,00 10/pub 26898 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

EMPLAZAMIENTO

Por disposicion del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de 2do. Turno de Lavalleja, dictada en estos autos caratuladosÑ Hernandez, Nelson y Garcia, Maria del Huerto c/ Pretes, Isabel y Sazzo, Enrique.- Pérdida de la Patria Potestad. Ficha C. 151/96, se cita, llama y emplaza a Isabel Catalina Prestes Ferreira y a Enrique Sazzo, para que comparezcan a estar a derecho en estos autos, dentro del término de 90 días, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio.- Minas, mayo 28 de 1997. Esc. PEDRO M. DIAZ PRIETO, ACTUARIO.

27) (Cta. Cte.) 10/pub 72634 Jun 19- v Jun 30

Jul 16- v Jul 21

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PRIMER TURNO

APERTURA DE SUCESION EDICTO

La Señora Jueza Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Maldonado dispuso la apertura de la sucesión de ERMINIA MARIA HENZ DREHER FA. 251/97 citándose a herederos, acreedores y demás interesados, para que comparezcan dentro de noventa días a deducir en forma sus derechos.-

Maldonado, 15 de mayo de 1997. Dra. Esc. Adriana Graziuso, Actuaria Adjunta.

27) $ 680,00 10/pub 26214 Jun 13- v Jun 27

EDICTO

La Señora Jueza Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Maldonado dispuso la apertura de la sucesión de ZULEMA CARMEN MEANA PEREZ fa. 641/97 citándose a herederos, acreedores y demás interesados, para que comparezcan dentro de noventa días a deducir en forma sus derechos.-

Maldonado, 30 de mayo de 1997. Dra. María Fernanda Vega Berro, ACTUARIA ADJUNTA.

27) $ 680,00 10/pub 26844 Jun 18- v Jun 30

Jul 16- v Jul 17

DE TERCER TURNO

.-APERTURA DE SUCESION.- EDICTO

LA SRA. JUEZ LETRADO DE PRIMERA

INSTANCIA DE TERCER TURNO DRA. MARIA LUZ VILA VIDAL DISPUSO LA APERTURA DE LA SUCESION DE AIDA RAMONA AVET AGUIRRE Fa. 516/97, CITANDOSE A HEREDEROS, ACREEDORES Y DEMAS INTERESADOS PARA QUE COMPAREZCAN EN UN PLAZO DE NOVENTA DIAS A DEDUCIR EN FORMA SUS DERECHOS.
Maldonado, 28 de Abril de 1997.- ESC. ADRIANA GRAZIUSO, ACTUARIA ADJUNTA.

27) $ 680,00 10/pub 26208 Jun 13- v Jun 27

-. APERTURA DE SUCESION.-

EDICTO

LA SRA. JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE TERCER TURNO DRA. MARIA LUZ VILA VIDAL DISPUSO LA APERTURA DE LA SUCESION DE MAXIMO MUNZI TURCHI Fa. 646/97, CITANDOSE A HEREDEROS, ACREEDORES Y DEMAS INTERESADOS PARA QUE COMPAREZCAN EN UN PLAZO DE NOVENTA DIAS A DEDUCIR EN FORMA SUS DERECHOS.-
Maldonado, 16 de mayo de 1997.- Esc. Adriana Cecilia Graziuso Piccini, ACTUARIA ADJUNTA.

27) $ 680,00 10/pub 26210 Jun 13- v Jun 27

APERTURA DE SUCESION

EDICTO

La Señora Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Maldonado dispuso la apertu ra de la sucesión de BORIS SZYFRES FREIDOWICZ. Fa. 582/97, citándose a herederos, acreedores y demás interesados, para que comparezcan en un plazo de noventa días a deducir en forma sus derechos.-
Maldonado, 08 de mayo de 1997.- ESC. ADRIANA GRAZIUSO, ACTUARIA ADJUNTA.

27) $ 680,00 10/pub 26212 Jun 13- v Jun 27

EDICTO

POR DISPOSICION DE LA SRA. JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE TERCER TURNO DE MALDONADO, EN AUTOS CARATULADOS: " CERVIÑO COPELLO, NOEMI BEATRIZ C/ VIGO VERA, MARIO CESAR. PERDIDA DE LA PATRIA POTESTAD", FA. 464/97. SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA A COMPARECER EN ESTOS AUTOS AL SR. MARIO CESAR VIGO VERA POR EL TERMINO DE NOVENTA DIAS, BAJO APERCIBIMIENTO DE DESIGNARSELE DEFENSOR DE OFICIO.-
Maldonado, 13 de mayo de 1997.- Esc. Adriana Cecilia Graziuso Piccini, ACTUARIA ADJUNTA.

27) (Cta. Cte.) 10/pub 72539 Jun 13- v Jun 27

EDICTO

POR DISPOSICION DE LA SRA. JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE TERCER TURNO DE MALDONADO, EN AUTOS CARATULADOS: " GALLEGOS, MARIA VICTORIA C/ FIGUEROA BUENO, WALTER BERNARDO, PERDIDA DE LA PATRIA POTESTAD, FA. 764/97, SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA, A COMPARECER EN ESTOS AUTOS AL SR. WALTER BERNARDO FIGUEROA BUENO POR EL TERMINO DE NOVENTA DIAS, BAJO APERCIBIMIENTO DE DESIGNARSELE DEFENSOR DE OFICIO.-
Maldonado, 05 de junio de 1997.-
Esc. Adriana Cecilia Graziuso Piccini, ACTUARIA ADJUNTA.

27) (Cta. Cte.) 10/pub 72542 Jun 13- v Jun 27

DE QUINTO TURNO

E D I C T O: Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Quinto Turno de Maldonado, en autos caratulados: "SUMMER NEGOCIOS INMOBILIARIOS C/ ROMERO, JORGE Y COPPOLA, VICENTE. COBRO DE COMISIONES. DAÑOS Y PERJUICIOS. FA. 60/97", se cita y emplaza a los Sres. JORGE ESTEBAN ROMERO Y VICENTE F. COPPOLA a estar a derecho en estos autos, por el término de noventa días, bajo apercibimiento de designárseles defensor de oficio con quien se seguirán estas actuaciones. Maldonado, 6 de mayo de 1997. Esc. Eduardo Chanes Quintana, Actuario Adjunto.

27) $ 850,00 10/pub 27335 Jun 24- v Jun 30

Jul 16- v Jul 23

DE SEPTIMO TURNO

E D I C T O:
Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Séptimo Turno de Maldonado, en los autos caratulados: " DE LEON DE LEON, Ursula c/ FELIPA, María Esther y otros" ESCRITURACION FORZADA, Fa. 186/96, se cita, llama y emplaza a estar a derecho en estas actuaciones, dentro del término de noventa días, a los Sres. María Esther FELIPA, Vielmina, Abelardo, Evangelina, y a los sucesores a título universal y/o singular de Julio César ARTETA MONTES a efectos de que comparezcan a deducirlos, bajo apercibimiento de procederse a la escrituración solicitada.
A los efectos legales se realizan las publicaciones.
Maldonado, 22 de mayo de 1997.- Esc. Eduardo Chanes, ACTUARIO ADJUNTO.

27) $ 1.020,00 10/pub 26215 Jun 13- v Jun 27

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE SEGUNDO TURNO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE SEGUNDO TURNO DE MALDONADO. EDICTO. Por disposición de la Sra Juez de Paz Departamental de 2do. Turno de Maldonado, en autos caratulados: "ANTEL c/ CABAÑAS, José Luis. Juicio Ejecutivo" Ficha 1146/96, CITA, LLAMA Y EMPLAZA a José Luis Cabañas, a que comparezcan en el término de 90 días, a deducir sus derechos en los presentes, bajo apercibimiento de designarsele defensor de Oficio. Maldonado, 28 de Febrero de 1997. Dra. Ma. Gabriela Fossati Aviles. Juez de Paz Departamental de Segundo Turno de Maldonado.

27) (Cta. Cte.) 10/pub 72352 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

PAYSANDU

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PRIMER TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Paysandú, se hace saber la apertura de la sucesión de FELISMON CECILIO FAGUNDEZ FERGUSON. Fa. B/149/97, citándose a los herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de 20 días a deducir en forma sus derechos ante este Juzgado. Paysandú, 7 de mayo de 1997. ESCRIBANA CAROLINA VERCELLINO, ACTUARIA.

27) $ 680,00 10/pub 25693 Jun 11- v Jun 25

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Paysandú, se hace saber la apertura de la sucesión de JOSE AGUSTIN PORTELA DE BATISTA. Fa. B/171/97, citándose a los herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de 20 días a deducir en forma [illegible] ante este Juzgado.
Paysandú, 23 de mayo [illegible] BANA AZUCENA LOR[illegible]IA ADJUNTA.

27) $ 680,00 10/pub 2[illegible]7

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Paysandú, se hace saber la apertura de la sucesión de ILDA MIRTA PESCE SOUZA de CAMPANELLA. Fa. B/165/97, citándose a los herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de 20

días a deducir en forma sus derechos ante este Juzgado.
Paysandú, 21 de mayo de 1997. ESCRIBANA AZUCENA LORENZI, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 680,00 10/pub 26161 Jun 13- v Jun 27

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Paysandú, se hace saber la apertura de la sucesión de HILMA ESTELA GOYA de ARGUELAGUET o ARGELAGUET. Fa. B/135/97, citándose a los herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de 20 días a deducir en forma sus derechos ante este Juzgado. Paysandú, 12 de mayo de 1997. ESCRIBANA AZUCENA LORENZI, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 680,00 10/pub 27064 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Paysandú, se hace saber la apertura de la sucesión de EPIMENIO FLORENCIO BACHINI PLAISANCE. Fa. B/109/97, citándose a los herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de 20 días a deducir en forma sus derechos ante este Juzgado.
Paysandú, 22 de abril de 1997. ESCRIBANA AZUCENA LORENZI, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 680,00 10/pub 27068 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Primer Turno de Paysandú, se hace saber la apertura de la sucesión de DIONOR ENRIQUE TELIS ó TELIZ ó FELIS. Ficha B/151/97, citándose a los herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de 20 días a deducir en forma sus derechos ante este Juzgado. Paysandú, 06 de junio de 1997. ESCRIBANA AZUCENA LORENZI, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 680,00 10/pub 27070 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

DE TERCER TURNO

Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Paysandú dispuso la apertura de la sucesión de JOSEFA MARIA PARADA BEROCAY F: B/176/97", citandose a herederos, acreedores y demás interesados, para que comparezcan dentro de 20 dias , a deducir en forma sus derechos. Paysandu, 20 de mayo de 1997. Carolina Vercellino, ACTUARIA.
27) $ 680,00 10/pub 26159 Jun 13- v Jun 27

Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Paysandú dispuso la apertura de la sucesión de JOSE LUIS DISSIMOZ RIERA F: B/192/97", citandose a herederos, acreedores y demás interesados, para que comparezcan dentro de 20 dias, a deducir en forma sus derechos. Paysandu, 22 de mayo de 1997. Esc. CAROLINA VERCELLINO, ACTUARIA.
27) $ 680,00 10/pub 26160 Jun 13- v Jun 27

APERTURA DE SUCESION

El Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Paysandú dispuso la apertura de la sucesión de THOMAS ó TOMAS WALTER COUBROUGH MENAFRA.F: B/22/96, citandose a herederos, acreedores y demás interesados, para que comparezcan dentro de 20 días, a deducir en forma sus derechos. Paysandú, 08 de ABRIL de 1996. ESC. ALICIA DAMINI, ACT. ADJ.
27) $ 680,00 10/pub 26166 Jun 13- v Jun 27

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Paysandú, se hace saber la apertura de la sucesión de CARLOS ALBERTO SILVA LARREA. Fa. B/30/97, citándose a los herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de 20 días a deducir en forma sus derechos ante este Juzgado. Paysandú, 18 de marzo de 1997. ESC. ALICIA DAMINI, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 680,00 10/pub 26568 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

SR. Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Paysandú dispuso la apertura de la sucesión de JOSE PASCUAL LOMAZZI ALVAREZ. SUCESION F: B/168/97", citándose a herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de 20días, a deducir en forma sus derechos. Paysandú, 27 de mayo de 1997. ESC. CAROLINA VERCELINO, ACTUARIA.
27) $ 680,00 10/pub 27069 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

SEXTO TURNO

-E D I C T O-

Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Sexto Turno de Paysandú, dictada en autos: "BANCO COMERCIAL S.A. C/ROBLES MARTINEZ, ROBERTO RAUL Y OTRO -INTIMACION POR EDICTOS-" ficha A/100/97, se cita, llama y emplaza por el término de noventa días al Sr. ROBERTO RAUL ROBLES MARTINEZ y a "LA MORADA AZUL S.A.", a estar a derecho en estos autos, bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio.- Paysandú, 15 de mayo de 1997.- EN FE DE ELLO extiendo el presente que sello y firmo en el lugar y fecha ut-supra.- DRA. CRISTINA ROMBYS, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 1.020,00 10/pub 26567 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

RIVERA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

TERCER TURNO

EDICTO. Por disposición de la Señora Jueza Letrada de Primera Instancia de Tercer Turno de Rivera, en autos "CARLOS GONZALEZ LOPEZ C/SUC. DE ORCINDA LOPEZ Y DE ANSELMO ANTUNEZ. POSESION NOTORIA DE ESTADO CIVIL DE HIJO NATURAL" Ficha A/41/1996, se CITA, LLAMA y EMPLAZA a los sucesores a cualquier título de ORCINDA LOPEZ y de ANSELMO ANTUNEZ, para que comparezcan a estar a Derecho en estos autos en el término de 90 días, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio, con quien se seguirán los procedimientos. Rivera, 16 de agosto de 1996. Esc. ANA LIL IRAMENDI, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 1.020,00 10/pub 27112 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

CUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Sra. Juez Lda. de 1a. Inst. de Rivera de 4to. Turno, en autos: "MARIA ESTHER MARQUEZ BORCHES en representación de sus menores hijos naturales c/SUCESORES DE CARMELO COITINHO NUÑEZ. INVESTIGACION DE LA PATERNIDAD NATURAL", A/64/97, se cita, llama y emplaza al Sr. DANTE FELICIO COITINHO a estar a derecho en estos autos en el término de sesenta (60) días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio. Con Auxiliatoria de pobreza. Rivera, 04 de junio de 1997. Esc. ANA LIL IRAMENDI, Actuaria Adjunta.
27) (Cta. Cte.) 10/pub 72498 Jun 11- v Jun 25

ROCHA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Rocha, dictada en autos:"GARCIA LOBATO, Justa Emma. Sucesión", ficha:29/94, se intima a: los herederos de Lila García Lobato, a los Sres. Olga, Celia Celestina, Luis Alberto, José y Susana García Gómez y demás herederos de Nórfilo García Lobato, a Fracisco García Lobato, Mercedes Garía Lobato y otros herederos que pueden existir, cuya iden tidad se desconoce, la aceptación o repudio de la herencia de Justa Emma García en un plazo de cuarenta días y bajo apercibimiento de tenerlos, en caso de no comparecer, por repudiados tales derechos. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Rocha, 31 de octubre de 1995. Escribana Blanca Enriqueta Molina Olid, Actuaria.

27) $ 1.020,00 10/pub 26542 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

EDICTO

Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Rocha, dictada en autos: "INTENDENCIA MUNICIPAL DE ROCHA c/ ORTIZ DA COSTA, Eusebia. Juicio ejecutivo", ficha: 119/97, sébcita y emplaza a Eusebia Ortiz Da Costa, así como también a todos los que se consideren con derechos sobre los bienes inmuebles empadronados con los Nos. 7575 y 7576 sitos en la quinta sección judicial del departamento de Rocha, a estar a derecho en estos autos en el plazo de noventa días, bajo apercibimiento que de no hacerlo se les habrá de designar Defensor de Oficio. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Rocha, 30 de mayo de 1997. Escribana Blanca Enriqueta Molina Olid, Actuaria.

27) (Cta. Cte.) 10/pub 72573 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

EDICTO

Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Rocha, dictada en autos: "INTENDENCIA MUNICIPAL DE ROCHA c/ ROISECO, José Ambrosio y ROISECO, Juan. Juicio ejecutivo", ficha: 121/97, se cita y emplaza a los demandados José Ambrosio y Juan Roiseco, así como también a todos los que se consideren con derecho sobre el bien inmueble empadronado con el No. 6917 sito en la quinta sección judicial del departamento de Rocha (zona rural) a estar a derecho en estos autos en el plazo de noventa días, bajo apercibimiento que de no hacerlo se les habrá de designar Defensor de Oficio. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Rocha, 30 de mayo de 1997. Escribana Blanca Enriqueta Molina Olid, Actuaria.

27) (Cta. Cte.) 10/pub 72574 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

EDICTO

Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Rocha, dictada en autos:"INTENDENCIA MUNICIPAL DE ROCHA c/ Hilario Uber DIANA. Juicio ejecutivo", ficha: 123/97, se cita y emplaza al demandado Hilario Uber Diana, así como también a todos los que se consideren con derecho sobre el bien inmueble empadronado con el No. 9370 sito en la quinta sección judicial del departamento de Rocha(zona rural)a estar a derecho en estos autos en el plazo de noventa días, bajo apercibimiento que de no hacerlo se les habrá de designar Defensor de Oficio. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Rocha, 29 de mayo de 1997. Escribana Blanca Enriqueta Molina Olid, Actuaria.

27) (Cta. Cte.) 10/pub 72575 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

EDICTO

Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tercer Turno de Rocha, dictada en autos: "INTENDENCIA MUNICIPAL DE ROCHA c/ Ildo PISANI. Juicio ejecutivo", ficha: 125/97, se cita y emplaza al demandado Ildo Pisani, así como también a todos los que se consideren con derechos sobre el bien inmueble empadronado con el No. 9375 sito en la quinta sección judicial del departamento de Rocha (zona rural) a estar a derecho en estos autos en el plazo de noventa días, bajo apercibimiento que de no hacerlo se les habrá de designar Defensor de Oficio. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Rocha, 29 de mayo de 1997. Escribana Blanca Enriqueta Molina Olid, Actuaria.

27) (Cta. Cte.) 10/pub 72576 Jun 17- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

SAN JOSE

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE PRIMER TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez de Paz Dptal. de San José de 1er. TurNo, en autos:"SFEIR RATTI BRUNO GABRIEL C/.BARCELO WASHINGTON Y CRISTINA CACHES como representantes de su hijo GUILLERMO DANIEL BARCELO CACHES.- DEMANDA POR DAÑOS Y PERJUICIOS".= Fa. C/305/96, se hace saber que ante esta Sede se promovió acción de DEMANDA POR DAÑOS Y PERJUICIOS contra GUILLERMO DANIEL BARCELO CACHES en la persona de sus padres Washington Barceló y Cristina Caches.- EN CONSECUENCIA SE CITA Y EMPLAZA a la Sra. MARIA CRISTIBA CACHES, para que comparezca en estos autos dentro del término de 60 días a estar a derecho.- San José, 8 de noviembre de 1996. SORAYA GOUGEON AREVALO, JUEZ DE PAZ.

27) $ 1.020,00 10/pub 26370 Jun 16- v Jun 30

TACUAREMBO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA TERCER TURNO

EDICTO

Por disposición del señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de Tercer Turno, se dispuso la apertura judicial de la Sucesión de: EUDOLIA LEITES Y JOAQUIN CORREA SANTOS Ficha B/184/97; citándose a herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de veinte días a deducir en forma sus derechos.- Tacuarembó, mayo 29 de 1997.- Esc. Gregorio Ríos Suanes, ACTUARIO.

27) $ 680,00 10/pub 25867 Jun 11- v Jun 25

EDICTO

Por disposición del señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de Tercer Turno, se dispuso la apertura judicial de la Sucesión de: PAULO SILVA Ficha B/51/97; citándose a herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de veinte días a deducir en forma sus derechos.- Tacuarembó, marzo 17 de 1997.- Esc. Gregorio Ríos Suanes.- Actuario.

27) $ 680,00 10/pub 25870 Jun 11- v Jun 25

EDICTO

Por disposición del señor Juez Letrado de Primera Instancia de Tacuarembó de Tercer Turno, se dispuso la apertura judicial de la Sucesión de: LUCIA TERESA MARQUEZ CORREA. Ficha B/49/97; citándose a herederos, acreedores y demás interesados para que comparezcan dentro de veinte días a deducir en forma sus derechos.- Tacuarembó, marzo 20 de 1997.- Esc. Gregorio Ríos Suanes, Actuario.

27) $ 680,00 10/pub 27114 Jun 20- v Jun 30

Jul 16- v Jul 22

AVISOS DEL DIA

APERTURA DE SUCESIONES

MONTEVIDEO

(Ley 16.044 Arts. 3o. y 4o.)

Los señores Jueces Letrados de Familia han dispuesto la apertura de las sucesiones que se enuncian seguidamente y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demas interesados en ellas para que, dentro del término de treinta días, comparezcan a deducir en forma sus derechos ante la sede correspondiente

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

PRIMER TURNO

ZACARIAS NADRUS o NADRUZ, (Ficha: S-277/96).
Montevideo, 23 de julio de 1996.
Silvia Garmendia de Cabrera, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27424 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

SEGUNDO TURNO

MAURIZIO STEFANO PERELLI GARBARINO, (Ficha: S/318/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27422 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

TERCER TURNO

ISABELINO ISIDORO FERREYRA O FERREIRA GIORDANO, (F.297/97).
Montevideo, 30 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27540 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

CUARTO TURNO

MARIA del CARMEN RODRIGO, (Ficha 270/97/A).
Montevideo, 17 de junio de 1997.
Esc. Raquel Agnetti, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27539 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

QUINTO TURNO

ERNST o ERNEST BLUM SCHEER, (F. 230/97).
Montevideo, 4 de junio de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27558 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

SEXTO TURNO

CONSUELO BEN Y MENDEZ o BEN MENDEZ, (Ficha 322/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27403 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

SEPTIMO TURNO

JULIO CESAR CABRERA ALONSO, (Ficha S/206/97).
Montevideo, 17 de junio de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27411 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

NOVENO TURNO

ROMAN, ROGELIO Y TERESA RICO ESTEVEZ, (Ficha S/264/97).
Montevideo, 2 de junio de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27409 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VICTOR AURELIANO SALMADOR GUTIERREZ O VICTOR AURELIANO SALMADOR GUTIERREZ QUIROS O VICTOR AURELINAO GUTIERREZ SALMADOR, (Ficha S/141/97).
Montevideo, 17 de marzo de 1997.
Orosman Gianero Demarco, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27421 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMO TURNO

WALTER ADOLFO TRONCOSO RODRIGUEZ, (Ficha F/657/96).
Montevideo, 13 de febrero de 1997.
Dra. Helena Belonakis, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27413 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

CARMEN VILLAR COSTAS, (F. 280/97).
Montevideo, 16 de mayo de 1997.
Oscar Balbi Rostagno, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27562 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMOPRIMER TURNO

SARASOLA DAJAS, MARIA RENEE, (Ficha A 222/97).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Dra. Zulma Nervi, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27404 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMOSEGUNDO TURNO

MIRTA EMMA MARAN GIANNONI, (Ficha A/658/96).
Montevideo, 5 de febrero de 1997.
Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.
01) $ 680,00 10/pub 27561 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMOTERCER TURNO

SEVERA LOPEZ ALVEZ o ALVES, (Ficha 285/97).
Montevideo, 20 de mayo de 1997.
Ma. Elisa Giudice de Mouro, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27410 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

CARMEN ASUNCION de SEJA BRIANO o CARMEN ASCENCION de SEJA BRIANO, (Ficha 334/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27544 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

ARCHIDORO MAZZA D'AGOSTINO, (Ficha 220/97).
Montevideo, 28 de mayo de 1997.
Olga Vaes Tirelli, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27563 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMOCUARTO TURNO

GUMERSINDA VERDIA VARELA, (Ficha S/263/97).
Montevideo, 9 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Castellanos Callaba, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27408 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMOQUINTO TURNO

NICOLAS ANDRES ZIMMERMANN, (Ficha A 148/97).
Montevideo, 18 de marzo de 1997.
Esc. Graciela Fernández Moratorio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27541 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMOSEPTIMO TURNO

ROBERTO ARSENIO BOUZO IGLESIAS, (Ficha A/276/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Dra. Adela Saavedra, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27407 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

CARLOS HUMBERTO COLISTRO CAMARGO, (Ficha A/306/97).
Montevideo, 12 de junio de 1997.
Dra. Adela Saavedra, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27545 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

CRISTINA ó CHRISTINE SCHERER ó SCHERER METZGER, (Ficha A/236/97).

Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Dra. Adela Saavedra, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27564 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMOCTAVO TURNO

LEONCIO AVELLANEDA TRUCIDO, (Ficha A/91/97).
Montevideo, 12 de marzo de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27503 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMONOVENO TURNO

BLANCO MENES, MANUEL, (Ficha A/ 337/97).
Montevideo, 12 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27538 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMO TURNO

ELVIRA, GUERIZOLI MACEIRAS, (Ficha A/314/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27536 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMOTERCER TURNO

MARIA ESTHER SANTANA OLIVERA, (Ficha S/264/97).
Montevideo, 19 de mayo de 1997.
Esc. Mario Machado Alves de Moura, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27565 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMOQUINTO TURNO

ARIEL de la SIERRA CANCIO, (Ficha 345/ 97/S).
Montevideo, 17 de junio de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27402 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

FRANCISCO FERNANDO MARENGO SCIUTTO, (Ficha S 506/94).
Montevideo, 26 de octubre de 1994.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27537 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMOSEXTO TURNO

CELESTE FRINE BAPTISTA ARZAGUET, (Ficha 315/97/S).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Sara Garrone, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27412 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMOSEPTIMO TURNO

JUAN CARLOS GARCIA GARCIA, (Ficha S/324/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27502 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMOCTAVO TURNO

RAUL JORGE CUNEO COMPAGNOLI, (Ficha S/183/97).
Montevideo, 9 de abril de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27405 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

JUAN PEDRO BACCINO PASTORINO, (Ficha S/272/97).
Montevideo, 13 de mayo de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27542 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

SILVINO LOPEZ ESCOTTO O SCOTTO, (Ficha S/339/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27543 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

TERESA FERMINA CAMPELLO PAZOS DE SOSA, (Ficha S/366/97).
Montevideo, 16 de junio de 1997.
Esc. Cristina Croce Facello, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27546 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

JUZGADO LETRADO

DE DECIMONOVENO TURNO

ENILDA ACOSTA MARTINEZ, (Ficha A/ 300/97).
Montevideo, 12 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27406 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

MANUEL BRILACHE O VRILACHE PEREZ, (Ficha A/571/96).
Montevideo, 5 de diciembre de 1996.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27423 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

WASHIGTON, VIGLIOLA LARROSA y CARMEN EMETERIA CELEDONIA, SOSA PERDOMO (Ficha A/331/97)
Montevideo, 12 de junio de 1997.
Olga Condenanza Haedo, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27559 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

(Ley 16.044 Arts. 3o. y 4o.)
Los señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, han dispuesto la apertura de las sucesiones que se enuncian seguidamente y citan y emplazan a los herederos, acreedores y demas interesados en ellas para que, dentro del término de treinta días, comparezcan a deducir en forma sus derecho en la sede correspondiente

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

JUANA MODERNEL de GONZALEZ (Ficha V 278/1996).
Canelones, 8 de mayo de 1997.
Esc. Verónica Lamela Santurio, Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27478 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

RAMON GOMEZ, (Ficha V 72/1997).
Canelones, 2 de junio de 1997.
Ana M. Bruno Pollero, Escribana Actuaria Adjunta.
01) $ 680,00 10/pub 27480 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE LAS PIEDRAS

TERCER TURNO

AGUSTINA GARCIA Y FABIANO SOSA, (Ficha 214/97).
Las Piedras, 16 de mayo de 1997.
Esc. Blanca Casanova Loreto, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27479 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

LEGUISAMO ARCE, RODOLFO PIO, (Ficha B/55/1997).
Colonia, 5 de junio de 1997.
Esc. Julio Umpiérrez, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27492 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

FLORIDA

JUZGADO LETRADO

DE SEGUNDO TURNO

DOLORES JUANA PINTOS TREZZA Y LUCIANO SARLA TREZZA, (Ficha B-96-1997).-
Florida, 22 de abril de 1997.
Esc. Adhemar Cossio Santarcieri, Actuario Adjunto.
01) $ 680,00 10/pub 27390 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

TREINTA Y TRES

JUZGADO LETRADO
DE SEGUNDO TURNO

CORALIA de los SANTOS LATORRE, (Ficha 442/97)
Treinta y Tres, 16 de junio de 1997.
Esc. Ma. Susana Signorino, Actuaria.
01) $ 680,00 10/pub 27507 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

CONVOCATORIAS COMERCIALES

COMPAÑIA URUGUAYA DE MEDIOS DE PROCESAMIENTO S.A.

CONVOCATORIA

Convócase a los Accionistas a la Asamblea Extraordinaria de Accionistas a celebrarse el Jueves 10 de Julio de 1997 a la hora 17:00 en primera convocatoria y a la hora 18:00 en segunda convocatoria, en el local sito en Soriano 1170, para considerar el siguiente orden del día:
1. Designación de Secretario de la Asamblea.
2. Ratificación de la designación del Presidente y designación del Suplente del Presidente; designación de miembros vacantes del Directorio y en éste caso designación de nuevos miembros.
3. Designación de dos accionistas para firmar el acta conjuntamente con el Presidente.
Se recuerda a los Accionistas que para asistir a la Asamblea deberán depositar en la sociedad -- antes del inicio de la Asamblea -- los certificados de depósito de sus respectivos títulos accionarios.
EL DIRECTORIO.
03) $ 840,00 3/pub 27548 Jun 25- v Jun 27

MONTEMAR S.A.

Asamblea General Extraordinaria de Accionistas

Se convoca a los señores accionistas de MONTEMAR S.A. a la Asamblea General Extraordinaria de Accionistas a realizarse en la sede social de la calle Rincón 541 Piso 3, el día 14 de julio de 1997, a la hora 10:00, en primera convocatoria y a las 11 horas en segunda convocatoria, para tratar el siguiente orden del día:
1.- Aumento de capital de la compañía.
2.- Designación de un accionista para firmar el acta.
EL DIRECTORIO.
03) $ 600,00 3/pub 27571 Jun 25- v Jun 27

DIRECCION DE NECROPOLIS

FLORES

INTENDENCIA MUNICIPAL DE FLORES

EMPLAZAMIENTO

Se emplaza a familiares de las personas fallecidas, que se encuentran sepultadas en nichos municipales de la Necrópolis Local y que a continuación se detallan para que en un plazo de treinta días, a partir de la presente publicación, se presenten ante la Oficina del Departamento de Higiene de la Intendencia Municipal a efectos de realizar los trámites para procedeer a la exhumación correspondiente.- De no presentarse los interesados, se procederá al depósito de los restos confundidos en el osario común.-
NOMBRE ATAUD No DE NICHO
AMERICO NUNEZ 22.690 029MPAL.-
PETRA PAONETTI DE RODRIGUEZ. 22.619 031 ".-
HORACIO RAMOS PICART. 22.633 013 ".-
ANTONIO ZAQUIA. 22.636 013 ".-
CARLOS PEDREIRA.- 22.414 045 ".-
ALBERTO OTHEGUY.- 22.593 044 ".-
ISIDRO CALLORDA.- 22.584 047 ".-
BARTOLO RIOS.- 22.535 027 ".-
MARIA J. VELAZCO DE DE LEON. - 22.534 027 ".-
TELESFORO GUERRERO.- 22.510 016 ".-
FORTUNATO ELIAS MARTIN.- 22.376 016 ".-
VENANCIA GUERRERO 22.359 028 ".-
PABLO BRUN.- 22.286 006 ".-
FELIX M. CABRERA.- 22.397 046 ".-
ATANACIO FLORES TOSCA.- 22.151 030 ".-
JUANA PALMA SANABRIA.- 22.404 043 ".-
RICHARD ALLENDE, Director Gral. de Higiene.
04) (Cta. Cte.) 1/pub 72692 Jun 25- v Jun 25

DISOLUCIONES Y LIQUIDACIONES DE SOCIEDADES CONYUGALES

MONTEVIDEO

(Ley 16.044 Arts. 3o. y 5o.)
Por disposición de los señores Jueces Letrados de Familia se hace saber que se ha decretado la disolución y liquidación de las sociedades legales de bienes existentes entre los cónyuges que se indican a continuación; y que se cita y emplaza a todos los interesados para que comparezcan a deducir en forma sus derechos dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de lo que corresponde por derecho.

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA
PRIMER TURNO

MILKA LYLIAN GERMAN RAMOS Y RUBEN CORBALAN GUTIERREZ, (Ficha: D/252/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Ma. Alicia Curi Pérez, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27535 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

SEGUNDO TURNO

ALICIA ESTHER GOÑI GUASTAVINO Y ARIEL HERNANI GIL SILVERA, (Ficha: 657/96/D).
Montevideo, 10 de abril de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27415 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

ALICIA SUSANA HUELMO MUÑOZ Y MOISES VICTOR ROIZNER CHERKASSKY, (Ficha: D/271/97).
Montevideo, 29 de mayo de 1997.
Esc. Mirta G. D'Onofrio, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27531 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMOCUARTO TURNO

MARIO ALVAR BOCCONE SCHINCA Y MARIA ALICIA FAJARDO MACCIO (Ficha: 320/94*).
Montevideo, 18 de octubre de 1994.
Esc. Beatriz Pérez Abalo, Actuaria Adjunta.
05) $ 935,00 10/pub 23013 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DECIMOSEXTO TURNO

GABRIEL HAMLET D'AMATO ALVAREZ Y MARIANELA GAGO ALVAREZ, (Ficha: D-347/97).
Montevideo, 17 de junio de 1997.
Esc. Juan A. da Misa Rial, Actuario.
05) $ 850,00 10/pub 27505 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

CARLOS MARIA LACAVA CACERES y MARIA ELENA PEREZ CASTELLANOS, (Ficha: D/322/97).
Montevideo, 3 de junio de 1997.
Esc. Juan A. da Misa Rial, Actuario.
05) $ 850,00 10/pub 27533 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DE DECIMOCTAVO TURNO

AVELINO RODRIGUEZ da ROSA y SUSANA RUTH PUNTIGLIANO FURTADO, (Ficha: D/272/97).
Montevideo, 10 de junio de 1997.
Ma. del C. Cabrera Robaina, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 27532 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMOSEGUNDO TURNO

ALEJANDRO DANTE OPERTTI CALATRONI y DAISY PERI VIDAL (Ficha: D 240/97).
Montevideo, 15 de mayo de 1997.
Esc. Margarita Saborido Silva, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27534 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMOCUARTO TURNO

JUAN CARLOS RODA HERNANDEZ Y GABRIELA ESTHER VIVAS TEMESIO (Ficha: D/239/97).
Montevideo, 22 de mayo de 1997.
Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27417 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMOQUINTO TURNO

CARMEN REY PEREIRA Y BENJAMIN ROLDAN (Ficha: D/259/97).
Montevideo, 6 de junio de 1997.
Esc. Alberto Decarlini, Actuario Adjunto.
05) $ 850,00 10/pub 27416 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMOSEXTO TURNO

CARLOS MILTON SUAREZ MACHADO Y ANA NERINA ALEGRE ALVAREZ (Ficha: D/308/97).
Montevideo, 11 de junio de 1997.
Esc. Alberto Decarlini, Actuario Adjunto.
05) $ 850,00 10/pub 27414 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

(Ley 16.044 Arts. 3o. y 5o.)
Por disposición de los señores Jueces Letrados de Primera Instancia del Interior, dentro de sus respectivas jurisdicciones, se hace saber que se ha decretado la disolución y liquidación de las sociedades legales de bienes existentes entre los cónyuges que se indican a continuación; y que se cita y emplaza a todos los interesados para que comparezcan a deducir en forma sus derechos dentro del término de sesenta días, bajo apercibimiento de lo que corresponda por derecho.

CANELONES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

HIMBERA MARQUISIO, GLADYS MARGARITA C/LUIS SANTIAGO PEREZ ARBELO (Ficha Civil F 31/97).
Canelones, 23 de mayo de 1997.
Esc. Verónica Lamela Santurio, Actuaria.
05) $ 850,00 10/pub 27481 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE PANDO

TERCER TURNO

MARY PERRUCIO y JORGE SUAREZ, (Ficha: 49/A/1997).
Pando, 24 de febrero de 1997.
Esc. Federica Shaw, Actuaria Adjunta.
05) $ 850,00 10/pub 27504 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

COLONIA

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE CARMELO

DE SEGUNDO TURNO

CARLOS NILO MANRIQUE DURAND y LIDIA NANCY WIRTH CHARLIN, (Ficha: 12/B/97).
Carmelo, 7 de mayo de 1997.
Esc. Marcos Keuylian, Actuario Adjunto.
05) $ 850,00 10/pub 27525 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DIVORCIOS

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

DE VIGESIMOCUARTO TURNO

EDICTO. POR DISPOSICION DEL SR. Juez Letrado de Familia de 24° Turno, dictada en los autos caratulados: " PEREIRA LOPEZ, Miriam María C/ ACOSTA, Richard Esteban. Divorcio-Separación de hecho." Ficha N° D/219/97 se cita, llama y emplaza a: RICHARD ESTEBAN ACOSTA para que comparezca a estar a derecho en dicho juicio por el término de noventa días bajo apercibimiento de designársele defensor de oficio (Públicación gratuita ley del 17 de diciembre de 1963 N° 13209)
Montevideo 9, de junio de 1997.- Se habilitó para feria Judicial Mayor a efectos de publicaciones.- Esc. Silvia Bértoli Cavagnaro, ACTUARIA.
07) (Cta. Cte.) 10/pub 72697 Jun 25- v Jul 08

EMPLAZAMIENTOS

MONTEVIDEO

ENTES

ANTEL
Administración Nacional de Telecomunicaciones

Emplazamiento al titular del servicio telefónico número 2.31.18 habilitado en el padrón No. 3949, de la 1ra. Sección Judicial del Departamento de Maldonado, Punta del Este, Barrio Cantegril. Deberá presentarse en Centro Comercial de ANTEL por trámite de traspaso iniciado por actual usuario. Plazo 30 días calendario.
08) $ 360,00 3/pub 27553 Jun 25- v Jun 27

UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA

FACULTAD DE MEDICINA
HOSPITAL DE CLINICAS "DR. MANUEL QUINTELA"
MONTEVIDEO - URUGUAY
EMPLAZAMIENTO

Se emplaza para la toma de posesión del Cargo de Servicios Generales Exp. N° 248/97, en un plazo de tres días hábiles de su publicación al Sr. Raúl Rodríguez Correa C.I 3.988.830-2.
08) (Cta. Cte.) 1/pub 72691 Jun 25- v Jun 25

EXPROPIACIONES

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DE QUINTO TURNO

EDICTO: POR DISPOSICION DEL SR. JUEZ LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL DE QUINTO TURNO, EN AUTOS CARATULADOS: "INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO C/ FERNANDEZ CORTAS - EXPROPIACION - (F:D/146/89)". SE CITA, LLAMA Y EMPLAZA POR EL TERMINO DE NOVENTA DIAS AL PROPIETARIO DEL INMUEBLE PADRON N° 2099, DE MONTEVIDEO, GERMAN MEJLACHOWICZ, SUS SUCESORES Y DEMAS INTERESADOS PARA QUE COMPAREZCAN ANTE

ESTE JUZGADO A DEDUCIR EN FORMA SUS DERECHOS, BAJO APERCIBIMIENTO DE DESIGNARSE DEFENSOR DE OFICIO. Montevideo, 9 de junio de 1997. Esc. SUSANA POMBO, ACTUARIA ADJUNTA.
09) (Cta. Cte.) 10/pub 72685 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

INFORMACIONES DE VIDA Y COSTUMBRES

MONTEVIDEO

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL

DECIMOCTAVO TURNO

EDICTO. Por disposición del senor Juez de Paz Departamental de la Capital de 18vo turno, se hace constar que se presentóen dicha sede LAURA GABRIELLA WINICKI WILKORISKI, (FICHA 144/97), optando por el título de Escribana y Procuradora, ofreciendo declaraciones de KARIN POLISCHUK y DANIEL PAKCIARZ, sobre su vida y costumbres. Montevideo, 18 de junio de 1997. Esc. GABRIEL MACEDO, ACTUARIO.
11) $ 680,00 10/pub 27560 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

VIGESIMOCUARTO TURNO

EDICTO: Por disposición de la Señora Juez de Paz Departamental de la Capital de 24° Turno, se hace saber que se presentó en esta sede VIRGINIA MENDOZA SALARÍ ficha 167/97, quien optando por el título de Escribana Pública ofreció la declaración de Rafael Plá Rodríguez y Eliane D'Andrea Avedissian sobre su vida y costumbres.- Esc. Graciela M. Campos Santo, Actuaria.
11) $ 680,00 10/pub 27394 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

TRIGESIMOCTAVO TURNO

EDICTO. Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de la Capital de 38° Turno, en autos caratulados "ANTUNES SALLABERRY, Elsa Teresa" -Información de Vida y Costumbres", Ficha D 116/97, se presentóo Teresa Antunes optando por Título de Escribana Pública y Procuradora, ofreciendo declaración de los testigos Raquel Medina y María de los Angeles Garra, y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, 16 de junio de 1 997. Esc. Adriana Vázquez Fresco, ACTUARIA.
11) $ 680,00 10/pub 27493 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

LICITACIONES PUBLICAS

MONTEVIDEO

ENTES

ANTEL GERENCIA DE DIVISION RECURSOS MATERIALES

LICITACION PUBLICA Nº H7000920 EN PLAZA
Objeto: SUMINISTRO DE MATERIALES DE OFICINA POR UN PERIODO ANUAL.-
APERTURA: 1er. llamado: 22 de julio de 1997 - Hora 12:00
2do. llamado: 22 de julio de 1997 - Hora 13:00
PRECIO DEL EJEMPLAR: $ 6.000 MAS I.V.A.
Los Pliegos pueden reitrarse, previo pago en Tesorería, en:
Atención Personalizada de Proveedores
Avda. Fernández Crespo 1534, Piso 8, Sector 19
En el horario de: 10 a 14:30.
12) (Cta. Cte.) 1/pub 72686 Jun 25- v Jun 25

ANTEL GERENCIA DE DIVISION RECURSOS MATERIALES.

LICITACION PUBLICA EN PLAZA Nº H 7000870.
Objeto: CONVERSION DE PLANOS DE CANALIZACION EN LA RED PRIMARIA Y SECUNDARIA, DE LA PLANTA EXTERNA.-
Apertura: 1er. llamado: 05 de agosto de 1997 Hora: 12.00
2do. llamado: 05 de agosto de 1997 Hora: 13.00
PRECIO DEL EJEMPLAR: $ 10.000 MAS IVA.-
Los recaudos de la misma, podrán ser adquiridos, previo pago en Tesorería, a partir del 20 de junio de 1997, en Atención Personalizada de Proveedores, de la Sede Nueva de ANTEL ubicada en Avda. Daniel Fernández Crespo Nº 1534, 8° piso, Sector 19, en el horario de 10 a 14.30.
La apertura de la Licitación se realizará en la SEDE CENTRAL DE ANTEL, 8° piso, SALA DE LICITACIONES.
12) (Cta. Cte.) 1/pub 72687 Jun 25- v Jun 25

A.N.E.P.

ADMINISTRACION NACIONAL DE EDUCACION PUBLICA

CONSEJO DIRECTIVO CENTRAL LICITACION PUBLICA Nº 11/97

OBJETO:
Obras de Reforma y Reciclaje del inmueble sito en la calle Gil entre Dr. A. Dufort y Alvarez y Gral. Batlle, Departamento de Montevideo con destino a los Liceos Nº 16 y 54 y futura Escuela de Administración.-
Monto estimado de las obras U$S 786.161,00
Consulta y retiro: Departamento de Licitaciones Juan C. Gómez 1314 3° Piso Lunes a Viernes 13:00 a 18:00 hrs.
Venta del pliego: Desde el 24/06/97 Dpto. de Tesorería - Soriano 1045 Lunes a Viernes 16:00 a 18:00 hrs.
Valor del pliego: U$S 800,00 (dólares americanos ochocientos)
Apertura: Día: 7/julio/97
Hora: 16:00
Dirección: Proveeduría
Río Negro Nº 1263/69
SECRETARIA DE COMUNICACION SOCIAL.
12) (Cta. Cte.) 1/pub 72688 Jun 25- v Jun 25

EDICTOS MATRIMONIALES

Montevideo, junio 25 de 1997

Cumplimiento de la disposición del artículo 3o. de la ley 9.906 del 30 de diciembre de 1939 de acuerdo con lo que se expresa en dicho artículo debe tenerse muy en cuenta la advertencia que se transcribe que figura en los correspondientes edictos que firman los respectivos Oficiales del Registro Civil.
"En fe de lo cual intimo a los que supieren algún impedimento para el matrimonio proyectado lo denuncie por escrito ante esta Oficina haciendo conocer las causas y lo firme para que sea publicado en el "Diario Oficial" por espacio de ocho días como lo manda la Ley." Espacio limitado a tres días por la Ley 9.906.

MONTEVIDEO

OFICINA No. 1

DANIEL ARAUJO, 30 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Casavalle 5351 e IRMA BEATRIZ VIGLIONI, 32 años, soltera, comerciante, oriental, domiciliada en Casavalle 5351.
14) $ 120,00 3/pub 2807 Jun 25- v Jun 27

ROBERTO GABRIEL AGRIELA, 21 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Guarapiru 3945 y ALEJANDRA GABRIELA BONINO, 21 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Iberia 4043.
14) $ 120,00 3/pub 2808 Jun 25- v Jun 27

LUIS ALBERTO AISENBERG, 31 años, soltero, abogado, oriental, domiciliado en Rio Branco 1294/307 y MARIA EUGENIA ANDREOLI, 28 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Hocquart 1783.
14) $ 120,00 3/pub 2812 Jun 25- v Jun 27

MARIO EUSEBIO de la SOTA, 25 años, soltero, impresor, oriental, domiciliado en

Cno. de las Tropas 4780 y SILVANA CRISTINA BUELA, 22 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Victor Hugo 3528.
14) $ 120,00 3/pub 2813 Jun 25- v Jun 27

GUMERCINDO ACOSTA, 33 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Pje. Mena 4289/304 y MARIELA SUSANA ROVETA, 26 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en b. Susviela 4151.
14) $ 120,00 3/pub 2817 Jun 25- v Jun 27

MARIO PEDRO ARENAS, 35 años, divorciado, militar, oriental, domiciliado en Cap. Videla 3087A/301 y CLAUDIA ELENA GIAMPIETRO, 31 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Cap. Videla 3087 A/301.
14) $ 120,00 3/pub 2818 Jun 25- v Jun 27

OFICINA No. 2

MIGUEL BURDIN, 31 años, soltero, escribano, oriental, domiciliado en Carlos Berg 2442/602 y SILVANA COLLAZZO, 31 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en H. Miranda 2434/9.
14) $ 120,00 3/pub 2823 Jun 25- v Jun 27

OFICINA No. 3

OSCAR DANIEL CARRASCO, 37 años, divorciado, comerciante, oriental, domiciliado en Nueva Palmira 2082 y GABRIELA GLADYS FERNANDEZ, 28 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Ariel 5646.
14) $ 120,00 3/pub 2816 Jun 25- v Jun 27

LUIS ABRAHAM CRISTALDO, 61 años, soltero, viudo, jubilado, domiciliado en Ferrara 3382 y NELLY REYES, 66 años, viuda, jubilada, oriental, domiciliada en Felipe Contucci 4130.
14) $ 120,00 3/pub 2820 Jun 25- v Jun 27

JORGE DANIEL COTELO, 26 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Galicia 2272 y SILVIA BEATRIZ DENUCCA, 27 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Guayaquí 2995/10.
14) $ 120,00 3/pub 2827 Jun 25- v Jun 27

OFICINA No. 4

HUGO DANIEL LOPEZ, 30 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Av. Italia 3115/201 y MARIA MARGARI años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Av. Italia 3115/201.
14) $ 120,00 3/pub 2815 Jun 25- v Jun 27

DANIEL FERNANDO LARROSA, 36 años, soltero, empresario, oriental, domiciliado en Rbla. Armenia 3883/902 y ELIZABETH BUCACOS, 37 años, soltera, economista, oriental, domiciliada en Rivera 3712.
14) $ 120,00 3/pub 2822 Jun 25- v Jun 27

GONZALO EDUARDO LOPEZ, 41 años, divorciado, adm. de empresas, oriental, domiciliado en San Carlos de Bolivar 6073 y PATRICIA XIMENA ACUÑA, 41 años, divorciada, ag. de viajes, chilena, domiciliada en San Carlos de Bolivar 6073.
14) $ 120,00 3/pub 2824 Jun 25- v Jun 27

OFICINA No. 5

JUAN MANUEL GUERRERO, 22 años, soltero, estudiante, oriental, domiciliado en Pilcomayo 4926 y CARLA IRENE NUÑEZ, 21 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Rbla Rep. de Méjico 5697.
14) $ 120,00 3/pub 2814 Jun 25- v Jun 27

JULIO ALBERTO GRIGNOLI, 29 años, soltero, militar, oriental, domiciliado en Defensa 1923=301 y ALBA MARIANELLA DIAGO, 31 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Pernas 2417.
14) $ 120,00 3/pub 2821 Jun 25- v Jun 27

OFICINA No. 6

HUGO ESMIR MELGAREJO, 31 años, soltero, jornalero, oriental, domiciliado en Cno. Maldonado 9250 y LETICIA RAQUEL SAN MARTIN, 25 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Cno Maldonado 9250.
14) $ 120,00 3/pub 2800 Jun 25- v Jun 27

RAUL ALEJANDRO MAZZA, 25 años, soltero, docente, oriental, domiciliado en Juan Pou Orfila 4946 y MONICA ANDREA VITUREIRA, 23 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Ing. Manuel Rodriguez 4335 bis.
14) $ 120,00 3/pub 2810 Jun 25- v Jun 27

DARIO GASTON MARMOL, 23 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Egipto 4224 y SONIA BEATRIZ ISLAS, 34 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Paysandú 1735/6.
14) $ 120,00 3/pub 2826 Jun 25- v Jun 27

OFICINA No. 7

SADI RENE PEREZ, 65 años, viudo, jubilado, oriental, domiciliado en Bell 1342 y NELLY RUFINA ACOSTA, 65 años, divorciada, empleada, oriental, domiciliada en Bell 1279.
14) $ 120,00 3/pub 2799 Jun 25- v Jun 27

OFICINA No. 8

ALBARO DANIEL RODRIGUEZ, 21 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Fray Bentos 4477/103 y LAURA MARLENE SILVA, 25 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Silvestre Pérez 2579.
14) $ 120,00 3/pub 2804 Jun 25- v Jun 27

ANGEL FELIX RIOS, 46 años, divorciado, jornalero, oriental, domiciliado en Rivera 3521/1 y GRACIELA RAMIREZ, 38 años, soltera, labores, oriental, domiciliada en Rivera 3521/1.
14) $ 120,00 3/pub 2809 Jun 25- v Jun 27

EDUARDO MIGUEL RUIZ, 28 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Buricayupí 3178 y VERONICA SANDRA CASAL, 29 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Br. Artigas 3720 .
14) $ 120,00 3/pub 2811 Jun 25- v Jun 27

HERNAN PABLO RODRIGUEZ, 31 años, soltero, empleado, argentino, domiciliado en Simón Bolivar 1518 y MARIA ANGELA GOGGIA, 23 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Magariños Cervantes 2139.
14) $ 120,00 3/pub 2819 Jun 25- v Jun 27

JOSE LUIS YERACI, 39 años, soltero, docente, oriental, domiciliado en Nancy 4375 y OLGA VIVIAN ESTOMBA, 29 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Dessalines 1761.
14) $ 120,00 3/pub 2825 Jun 25- v Jun 27

OFICINA No. 9

NELSON HEBERT SANCHEZ, 46 años, divorciado, empleado, oriental, domiciliado en Helvecia 4242 y ALBA JUDITH MELO, 34 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Helvecia 4242.
14) $ 120,00 3/pub 2798 Jun 25- v Jun 27

ALVARO RODOLFO SUSENA, 28 años, soltero, comercio, oriental, domiciliado en Basilea 6238 y NORA MALVINA BLANCO, 21 años, soltera, docente, oriental, domiciliada en Basilea 6238.
14) $ 120,00 3/pub 2803 Jun 25- v Jun 27

OFICINA No. 10

OMAR DANIEL NICOLINI, 32 años, soltero, docente, oriental, domiciliado en Fray Bentos 3793 apto 2 y MARIA ALEXANDRA ALVAREZ, 20 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Bacigalupi 2018.
14) $ 120,00 3/pub 2801 Jun 25- v Jun 27

OSCAR PABLO OUTMAZIAN, 33 años, Divoricado, empleado, oriental, domiciliado en Pje Vecinal 4461D Torre P Ap 304 y MARIEL CAROLINA COPPOLA, 26 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Pje Vecinal 4461D Torre P Ap 304.
14) $ 120,00 3/pub 2802 Jun 25- v Jun 27

MARCELO JUAN NEGRO, 28 años, soltero, empleado, oriental, domiciliado en Paraguay 1024 apto 2303 y DANIELA RENNE BONEFON, 22 años, soltera, empleada, oriental, domiciliada en Maldonado 1421 apto 1.
14) $ 120,00 3/pub 2805 Jun 25- v Jun 27

HORACIO URIOSTE, 31 años, soltero, analista de sistemas, oriental, domiciliado en Barreiro 3332 Ap 401 y NOELA GIGLIOTTI, 25 años, soltera, estudiante, oriental, domiciliada en Francisco Vidal 678/101.
14) $ 120,00 3/pub 2806 Jun 25- v Jun 27

PRESCRIPCIONES

FLORES

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

SEGUNDO TURNO

EMPLAZAMIENTO:Por disposicion del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Segundo Turno de FLORES, en autos

"ALADINO LARRAURI.- Prescripción Adquisitiva Treintenaria.-FICHA: A/39/92 Se hace saber que Aladino Larraudi se presntó a este Juzgado solicitando la Prescripción Treintañal del siguiente inmueble:Terreno urbano, PADRON No.1.730 sito en Tri nidad, 1a. sección judicial de Flores con area de 2Has.9515Mts.24dms. con frente al Norte calle Manuel Irazabal; al Sur, calle Ansina; al Este calle José P.Ferrer y al Oeste calle José P.Alaggia. En consecuencia se cita, llama y emplaza a don Juan Cristech, Maria Anzolabehere de Cristech; Mario Juan y Walter Listur Cristech, Maria Cristech de Listur; Irazabal; Maria Elena, Maria Margarita, Maria Celia, Benjamin Eduardo y Maria Isabel Irazabal Cristech, Ecilda Margarita Cenoz de Cristech, Abel Geronimo Cristech Anzolabehere; Martha Esther, Abel Norberto, Ecilda Eugenia, Jorge Ciro, Julio Mario, Maria Elsa Margarita y Roberto Felix Cristech Cenoz; Hugo Rubens Cristech; Hugo Miguel y Rubens Alberto Cristech Berro, Maria Delia Cristech Irazabal, Delia Tomasa Irazabal de Cristech; Juan Maria Cristech Anzolabahere y Olga Aida Berro de Cristech sus sucesores, causahabientes, herederos, legatarios a cualquier titulo y a todos los que se consideren con derecho a todo o a parte, para que comparezcan a deducir sus derechos en el termino de noventa días, bajo apercibimiento de designar Defensor de Oficio con quién se proseguirá este trámite.- Trinidad, mayo 12 de 1997.- JUSTO R. ORTIZ VIÑA, Actuario.

16) $ 2.210,00 10/pub 27523 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24



BIBLIOTECA NACIONAL

REGISTRO DE DERECHOS DE AUTOR

CARLOS VALDEZ, ARIEL SCARONE, SILVIO BARBATO solicitan la inscripción de la obra titulada "TIEMPO 19" (programa de ordenador), de la cual se declararon autores. Montevideo, 12 de junio de 1997. Luis A. Musso Ambrosi, Director General.

17) $ 400,00 10/pub 27496 Jun 25- v Jul 08

Esteban Montaño Moreira solicita la inscripción de la canción titulada "ALL AROUND" de la cual se declara Autor.- Montevideo 20 de junio de 1997. Luis A. Musso Ambrosi, DIRECTOR GENERAL.

17) $ 400,00 10/pub 27506 Jun 25- v Jul 08

RECTIFICACIONES DE PARTIDAS

MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

DE OCTAVO TURNO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de Octavo Turno, en autos caratulados "POSADAS PEREZ DE CABARCOS, MARIA BLANCA. RECTIFICACION DE PARTIDA. FICHA:S/374/96, del Ex-Jdo. Ltdo. de Flia. de 30ºTurno. En cumplimiento del auto No. 1861 del 9 de agosto de 1996, se hace saber que ante esta Sede se tramita la Rectificación de la partida de Defunción de María Blanca Posadas Pérez, fallecida el día 18 de abril de 1996, en Montevideo-Acta No. 377, en el sentido que donde dice María Blanca Posadas de Montiel, debe decir "de Cabarcos", por así corresponder.- Montevideo, 17 de Junio de 1997. Ma. Alicia Curi Pérez, ACTUARIA.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72682 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DE NOVENO TURNO

EDICTO

Por disposición de la Sra Juez Letrado de Familia de 9º Turno, en los autos caratulados " DELGADO DEUS NATALIA LOURDES - Rectificación de Partida" - Ficha V/309/97, se hace saber que se solicitó la rectificación de la partida de NATALIA LOURDES DELGADO DEUS, registrada con el Nº 543 el dia 7 de marzo dfe 1979 ante el Oficial del Registro de Estado Civil de la Oficina nº 1 de Montevideo, haciéndose constar en ella que donce figura "NOEMI HAYDEE" debe decir "HAYDEE NOEMI" por así corresponder.- Montevideo, 9 de junio de 1997.- Esc. Orosman Gianero Demarco, ACTUARIO ADJUNTO.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72683 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DE DECIMOSEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposicion de la Sra. Juez Letrado de Familia de 12vo turno dictada en autos caratulados "Pintos Espinel Blanca Nelly. Rectificación de partida", Ficha F/262/97 se hace saber que se ha solicitado la rectificación de partida de nacimiento de Blanca Nelly Pintos Espinel inscripta el veinticinco de enero de mil novecientos cuarenta y uno, nacida el diecinueve de enero de mil novecientos cuarenta y uno. Acta Nro. 342, en el sentido que donde dice como apellido paterno "Pinto", debe decir "Pintos", por así corresponder. Montevideo, 28 de mayo de 1997. Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, ACTUARIO.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72684 Jun 25- v Jun 30

Jun 30- v Jul 07

EDICTO

Por disposicion de la Sra. Juez Letrado de Familia de 12vo turno, en autos caratulados "Piastra Pena Juan Carlos y Facello Picardi Elisa, Rectificación de partida", Ficha A/306/96, se hace saber que se ha solicitado la rectificación de partida de nacimiento de Carlos Mauricio Piastra Facello, nacido el catorce de diciembre de mil novecientos sesenta, inscripto el veinte de diciembre de mil novecientos sesenta ante el Oficial del Estado Civil de la 8va Sección de Montevideo (Acta Nro. 1421), en el sentido que donde dice "Juan Carlos Piastra de nacionalidad oriental de veintisiete años", debe decir "Juan Carlos Piastra de nacionalidad oriental de veintiseis años" y donde dice "y de su esposa Elisa Facello, oriental, veintinueve años", debe decir "y de su esposa Elisa Facello, oriental, treinta y dos años", por así corresponder. Montevideo, 29 de mayo de 1997. Esc. Alvaro Ricardo Duarte Pérez, Actuario.

19) (Cta. Cte.) 10/pub 72698 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24



MONTEVIDEO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DE PRIMER TURNO

DANTE IOCCO
Remate judicial

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 1º Turno, dictada en autos caratulados: BANCO CENTRAL DEL URUGUAY C/ JOCKEY CLUB DE MONTEVIDEO - INT. DE PAGO- FICHA C/80/96" se hace saber que el próximo 20 de Agosto a las 14 y 30 horas en el local de la calle Rincón Nº 408, por intermedio del Martillero DANTE IOCCO, Matrícula Nº 362, RUC

211808550010, asistido del Oficial Alguacil del Juzgado se procederá al remate público, sin base, en conjunto, en dólares americanos y al mejor postor de los siguientes bienes inmuebles:I) Un solar de terreno con sus construcciones y demás mejoras ubicado en la 1ª sección judicial del Departamento de Montevideo, zona urbana, Paraje Centro, empadronada con el Nº 5124 que según títulos consta de una superficie de 517 mts. 7 dm. y según plano del Agrim. Felipe Lacueva Castro de diciembre de 1944, inscripto en la Dirección General de Catastro con el Nº 11.484 el 27/12/44, consta de una superficie de 517 mts. 405 cm. que se deslindan así: 12 mts. 77 cm. de frente al O a la calle Andes, por donde las puertas de entrada se señalan con los Nos. 1376, 1378 y 1380 igual extensión al E lindando con los padrones Nos. 5106 y 5119 de propiedad del Teatro Artigas y Sucesión Beltrán Lohigorry, respectivamente; 42 mts. 812 mm. al N lindando con Padrón Nº 5106 propiedad del Teatro Artigas e igual extensión al S lindando con los Padrones Nos. 5.123, 5.121 y 5.120 de propiedad de la Sucesión de Máximo Seré, del Jockey Club de Montevideo y de la Sucesión de Beltrán Lohigorry, respectivamente. y II) Solar de terreno con sus construcciones y demás mejoras que le acceden ubicado en la 1ª sección judicial del Departamento de Montevideo, empadronado con el Nº 5.121, antes con los Nos. 5.121 y 5.122, zona urbana, Paraje "Centro" que según plano del Agrim. Mario Boix Puig de enero de 1980, inscripto en la Dirección General de Catastro con el Nº 91.135 el 23/1/80, consta de una superficie según títulos de 922 mts. 30 dm. y según plano citado de 932 mts. 31 dm. que se deslindan así: 21 mts. 45 cm. de frente al S a la Avda 18 de Julio, puerta de entrada No. 857, entre las calles Andes y Convención; 43 mts. 52 cm. al O lindando con Padrón Nº 5.123; 21 mts. 41 cm. al N lindando con parte del Padrón Nº 5.124 y 43 mts. 49 cm. al E lindando con Padrón Nº 5.120. SE PREVIENE: 1º) Que el mejor postor deberá consignar como seña, en efectivo o cheque certificado y en dólares americanos el 20% de su oferta al bajarse el martillo. 2º) Que será de cargo del Comprador los gastos de escrituración, honorarios, certificados, la Comisión de Compra del Rematador e Impuestos más el Impuesto previsto por la Ley 16.320 -o sea- el 4,02% y 2% respectivamente del precio del remate. 3º) Que serán de cargo del Demandado la Comisión de Venta del Rematador e Impuestos - o sea- el 1,34% del precio del remate, etc. 4º) Que los inmuebles a rematarse han sido declarados Monumento Histórico Nacional, estando por lo tanto sometidos a las servidumbres especiales que resulten del Art. 8º de la Ley 14.040. 5º) Que los títulos de propiedad y demás antecedentes del bien a rematarse se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria, 25 de Mayo 523, Piso 1º. Y a los efectos legales se hacen éstas publicaciones. Montevideo, 26 de mayo de 1997.- Esc. Iride Cayelli Bordoni, ACTUARIA.

20) $ 2.975,00 5/pub 27513 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

DE DECIMO TURNO

EDICTO: Por mandato del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 10º Turno, en autos: "BCO. CENTRAL DEL URUGUAY c/TOCCHETTO S.R.L.- Rec. de Firma - (C 2331/82), se hace saber que el próximo 28 de Julio de 1997, a las 15 horas, en Sarandí 518/20, se procederá por el martillero JORGE VANOLI, asistido del Sr. Alguacil, al remate sin base y al mejor postor, del siguiente bien inmueble: Solar de terreno con sus anexos y demás mejoras, ubicado en la 1ª Sección Judicial del Dpto. de Maldonado, Paraje Punta del Este, Padrón Nº 8970, señalado como el solar No. 9 de la manzana No. 78 en el plano de los Agrim. Marcelo Casciani Seré y José Suárez Abal de Mayo de 1961, inscripto en la O. Dep. de Catastro de Maldonado con el Nro. 2601 el 12 de setiembre de 1961, con una superficie de 984 m2, 12 dm2 con 27 mts. de frente al Sureste a la calle 51 de 20 Mts. de ancho y 37 Mts. 11 cms. al Suroeste Pasaje Peatonal por medio con el solar No. 8. SE PREVIENE: 1) Que el mejor postor deberá consignar en el acto de serle aceptada su oferta el 30% de garantía, el 4,02% de comisión de compra e impuestos del rematador, el 2% de impuesto a las ventas forzadas y el 1% de Impuesto Departamental. 2) Que serán de cargo del comprador los gastos y honorarios de la escritura y los impuestos que la ley pone a su cargo. 3) Que serán de cargo del expediente la comisión de venta del rematador más impuestos (1,34%). 4) Que no hay agregado plano de mensura ni de construcción. 5) Que los títulos se encuentran de manifiesto en esta Oficina Actuaria y los antecedentes dominiales están incompletos. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, Junio 18 de 1997. Esc. Beatriz Pérez Abalo, ACTUARIA ADJUNTA.

20) $ 1.445,00 5/pub 27554 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

DE DECIMOSEGUNDO TURNO

GUSTAVO IOCCO
Remate judicial

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de 12º Turno, dictada en autos caratulados: " BCO DE BOSTON C/ CLANTON S.A - EJECUCION PRENDARIA- FICHA 261/96", se hace saber que el próximo 4 de Agosto a las 10 horas en la calle Fray Bentos Nº 4038 por intermedio del Martillero GUSTAVO IOCCO, Matrícula Nº 1716, RUC 211808550010, con domicilio a los efectos legales en la calle Rincón Nº 412, asistido del Oficial Alguacil del Juzgado se procederá al remate público, sin base y al mejor postor de los siguientes bienes: CORTADORA MARCA MOLINE, MODELO 440 DC, SERIE Nº 120505, 2 CABINAS DE LEUDADO MARCA BELSHAW, MODELO EP 18/24/34 SERIE Nº W 378 NSOA, SERIE W 377 NSOA, MESA ALIMENTADORA AUTOMATICA MARCA BELSHAW MODELO FT 200 ARC SERIE W 316316 NSOA, FRITADORA MARCA BELSHAW CENTURY MODELO ARC 200/E, SERIE W 152 NSOA y todas las detalladas en el Contrato de Prenda agregado de fs. 7 a fs 8 vto. SE PREVIENE: 1º) Que el mejor postor deberá consignar como seña en efectivo o cheque certificado, el 20 % de su oferta al bajarse el martillo. 2º) Que serán de cargo del Comprador los gastos de escrituración, honorarios, certificados, la Comisión de Compra del Rematador e Impuestos - o sea- el 13,51% del precio del remate (incluído el 0,10% correspondiente a M.E.V.I.R), más el 2% previsto por la Ley 16.320. 3º) Que será de cargo del Demandado la Comisión de Venta del Rematador e Impuestos (incluído el 0,10% correspondiente a M.E.V.I.R) - o sea- el 2,78% del precio del remate. 4º) Que los antecedentes del bien a rematarse se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria, 25 de Mayo 523, Piso 3º. Y a los efectos legales se hacen éstas publicaciones. Montevideo, 16 de junio de 1997. Esc. Mónica Payssé de Tornario, ACTUARIA ADJUNTA.

20) $ 969,00 3/pub 27514 Jun 25- v Jun 27

DE DECIMOTERCER TURNO

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Décimo Tercer Turno, dictada en autos: CETRARO SAPIENZA Rocco c/ BIDONDO FERNANDEZ César Alejandro, Ejecución de Hipoteca, ficha 237/96, se hace saber que el próximo 22 de Julio a las 15 Horas, en la Asociación Nacional de Rematadores, ZABALA 1328, se procederá por intermedio del Rematador CESAR POMIES, Matrícula 2116, Ruc. 110035200018, a la venta en Subasta Pública, asistido del Alguacil de la Sede, sin base y al mejor postor, del siguiente bien inmueble: Unidad de propiedad horizontal 201, la cual forma parte del Edificio construído de acuerdo al régimen de propiedad horizontal de la Ley 10751, en un solar de terreno sito en la 1era. Sección Judicial del departamento de Montevideo, padrón matriz Nro. 14.637, el cual según plano de Mensura y División del Agrimensor L. Rodolfo Gepp de Noviembre de 1969, cotejado por la Dirección de Edificación de la Intendencia Municipal de Montevideo, el 18 de Setiembre de 1970, e Inscripto en la Dirección General de Catastro con el Nro. 64402 el 29 de Setiembre de dicho año, consta de una superficie de 342 metros, 70 decímetros, con 12 metros 66 centímetros de frente al Sur a la Avda. 18 de Julio, puertas de acceso al inmueble Nros. 1785/1785 bis/1787 y 1787 bis, entre las calles Gaboto y TristánNarvaja. La unidad de referencia, se encuentra empadronada individualmente con el Nro. 14.637/201, y según plano ya relacionado, se ubica en Segundo Piso, a cota vertical más 7 metros 47 centímetros, y consta de una superficie de 94 metros, 60 decímetros, y le corresponde el uso exclusivo de los Balcones "E dos" y "F dos", y de la Azotea-Terraza "G dos" (bienes comunes). SE PREVIENE: 1) Que la subasta se efectuará en Dólares Estadounidenses. 2) Que el mejor postor deberá consignar el 20% de su oferta en el momento de serle aceptada, en efectivo, por concepto de seña. 3) Que serán de cargo del comprador los gastos y honorarios de la Escritura y los Impuestos que la Ley pone a su cargo, como asimismo la Comisión del Rematador 3%, más el Iva,

y el 2% de Impto. a las Ventas Forzadas. 4) Que será de cargo del expediente la comisión de venta del Rematador más impuestos 1,34%. 5) El deslinde apreciado en el título, se corresponde con el que surge del plano de mensura presentado. 6) Se desconoce el actual estado de ocupación de la propiedad. 7) Se desconoce si se registran o no deudas con el B.P.S. por aportes a la Construcción.- 8) Que los títulos y demás antecedentes se encuentran de manifiesto en la Oficina Actuaria del Juzgado, 25 de Mayo Nro. 523, piso 4to. a disposición de los interesados. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones, Montevideo, 19 de Junio de 1997. Esc. Guillermo Maddalena, ACTUARIO ADJUNTO.

20) $ 1.275,00 3/pub 27391 Jun 25- v Jun 27

DE DECIMONOVENO TURNO

Héctor Bavastro
Remate judicial

EDICTO. Por disposicion de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Decimo Noveno Turno, dictada en autos caratulados "BANCO REPUBLICA C/ QUIXAL S.A. " Juicio Ejecutivo, ficha 15/ 92 se hace saber que el proximo 30 de junio a las 15 horas en el local sito en Buenos Aires 424, se procedera por intermedio del martillero HECTOR BAVASTRO, Ruc. 213384600012, asistido de la Sra. Alguacil de la Sede, a la venta en subasta publica, sin base, al mejor postor, de los bienes que se detallan: 1 compresor de aire Schulz; 1 taladro de banco; 1 molino para pigmentos; 1 pulidora de disco; Lavadora a presion Karcker; Extractor de aire; 3 pulidoras neumáticas; 5 pulidoras angulares; 2 cortadoras angulares; 3 cortadores angulares; 2 taladros electricos; 1 sierra circular con motor; 1 compresor de aire Favecom; 1 pedazo de morza. SE PREVIENE: 1) Que el mejor postor deberá consignar el 30% de su oferta en el acto de serle aceptada la misma. 2)Que seran de cargo del adquirente la comision del martillero 13,51% y el impuesto a las ventas forzadas 2%. 3)Que sera de cargo del expediente el 2,78% por concepto de comision e impuesto de venta. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, junio 18 de 1997.
En fe de ello, expido el presente, que sello, signo y firmo en Montevideo a los dieciocho dias del mes de junio de mil novecientos noventa y siete. Esc. Andrés L. Paselle, ACTUARIO.

20) $ 765,00 3/pub 27516 Jun 25- v Jun 27

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

DE DECIMOTERCER TURNO

Héctor Bavastro
Remate judicial

Edicto. Por disposicion del Señor Juez Letrado de Familia de Decimo Tercer Turno, dictada en autos caratulados "CABRAL ELIA RITA c/GREGORIO SIERRA"Particion de Sociedad Conyugal, ficha A/42/93, se hace saber que el proximo 30 de junio a las 15 y 30 horas en el local sito en Buenos Aires 424 se procedera por intermedio del martillero Hector Bavastro, Ruc. 213384600012, asistido de la Sra.Alguacil del Juzgado, a la venta en subasta publica, sobre la base del 50% de su tasacion, de los siguientes bienes muebles: 1 garlopa de 2,20 x 0.50 mt. con motor de 2 H.P. 4 cuchillas, mesada y base de hierro, base U$S 850; 1 lijadora de banda de 2.50 mts. de largo con mesa, volante y carro, con motor de 2.H.P., base U$S 475; 1 sierra circular tipo casera de madera con motor de 2 H.P. base U$S 250; 1 cepillo 62 cms. de mesada, 2 motores, base U$S 1.300; 1 trompo comun con mesa y motor de 3/4 H.P. base U$S 950; 1 escopladora comun con motor de 2 H.P. base U$S 400; 2 pulidoras manuales de banda de 3 pulgadas base U$S 50; 1 taladro marca Bosch de 3/8 base U$S 30; 1 sierra portatil Black y Decker de 5 pulgadas base U$S 45; 2 garlopas de mano de 0.40 mts. de largo base U$S 40. SE PREVIENE: Que el mejor postor debera consignar el 20% de su oferta en el acto de serle aceptada la misma. 2) Que seran de cargo del adquirente la comision del martillero 13,51% y el impuesto a las ventas forzadas 2%. 3)Que sera de cargo del expediente el 2,78% por concepto de comision e impuesto de venta. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Montevideo, junio 18 de 1997. En fe de ello, expido el presente que sello, signo y firmo en Montevideo a los dieciocho dias de junio de mil novecientos noventa y siete. Ma. Elisa Giudice de Mouro, ACTUARIA.

20) $ 1.020,00 3/pub 27515 Jun 25- v Jun 27

FLORES

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL

EDICTO

Por disposición de la Sra. Juez de Paz Departamental de Flores, en los autos caratulados MARTINEZ FLORES S.A. C/ FELIX MILA Y OTRA. JUICIO EJECUTIVO. Ficha A=256/92, se hace saber que el próximo 25 de junio a las 15 hs. en el local sito en Brasil No. 269, por parte del martillero EJIDIO PRADO, matrícula No. 338, se procederá a la venta en remate público, sin base y al mejor postor, de un mostrador largo de metal con cajones, parte integral del carro, y un carro vendedor de chorizos y bebidas con sus instalaciones. Se previene que el mejor postor deberá abonar en el acto el 30% de su oferta en el momento de serle aceptada así como el 10% de comisión mas 2.3% (tributos e IVA del 10%), sobre el valor del remate. Los gastos de escrituración e impuestos que la ley impone serán de cargo del adquirente. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Trinidad, 6 de junio de 1997.- DRA. M. ELENA SALABERRY. JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL DE FLORES.

20) $ 153,00 1/pub 27521 Jun 25- v Jun 25

MALDONADO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE QUINTO TURNO

GUSTAVO IOCCO
Remate judicial

EDICTO.- Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia de 5° turno de Maldonado, dictada en autos caratulados "PEDEMONTE MATEOS, MARIA DEL ROSARIO en rep. de Sonia Ruiz y Patricia Lutteral C/SCHWEDLER, RICARDO - Juicio Hipotecario", ficha A/180/93, se hace saber que el próximo 30 de Julio a las 14 y 30 horas, en las puertas de esta Sede sita en 18 de Julio esquina 25 de Mayo (Maldonado) por intermedio del Martillero GUSTAVO IOCCO, Matrícula N° 1716, RUC 211808550010, asistido del Oficial Alguacil y Actuario del Juzgado, se procede a la venta en remate público sin base, en dólares americanos y al mejor postor de los siguientes bienes inmuebles: fracciones de campo ubicadas en el Paraje "Estancias Miramar", 6ª Sección Catastral, 1ª Sección Judicial (antes 6ª Sección Judicial) del Departamento de Maldonado, empadronadas antes en m/á con el N° 550, las que se describirán de la siguiente manera: a) De acuerdo al plano del Agrim. W. Fernández Barreiro, registrado en la Oficina Departamental de Catastro de Maldonado con el N° 3.075 el 2 de Abril de 1992 (archivo catastral 2764), solar 1, compuesta de 2 fracciones que no constituyen predios independientes: fracción F del plano mencionado con 49.991 mc 10 dc (es parte de la manzana 12 del plano del Agrim. H. Tarocco) y fracción E con 8301 mc. 55 dc. (es parte de la manzana 10 del plano del Agrim H. Tarocco y comprende los solares 24 a 38 y parte del solar 23 (16 mc. 25 dc.) mencionado en el plano del Agrim. W. Fernández Barreiro). Ambas fracciones sumadas dan un área total de 58.292 mc. 65 dc que constituye la fracción N° 1 mencionada, actual padrón N° 13197 manzana catastral 229 y que linda: al O Ruta San Carlos La Barra, al N calle 17 metros formando entre ésta y la anterior ochava de 5 metros 85 centímetros, al E calle Pública de 17 metros, formando con la anterior ochava de 7 metros 85 centímetros, al S parte de la manzana 10. b) De acuerdo al plano del Agrim. Hugo Tarocco Motta del 15/11/63 aprobado por el Consejo Local Autónomo de San Carlos el 23/4/64, en expediente 804/63 e inscripto en la Oficina Departamental de Catastro de Maldonado el 7/8/64 con el N° 3562 o sea: 1) Solares con el N° 1 a 42 de la manzana 13, empadronado con el N° 14449, manzana catastral 225, con un área de 2Hás. 2575 mts. 1 dmts. y linda: al O Ruta San Carlos La Barra, al N calle de 17 metros, formando entre ésta y la anterior ochava de 8 mts. 21 cmts., al E calle de 17 mts., formando entre esta y la anterior ochava de 7 mts. 38 cmts., y al S calle de 17 mts., formando entre ésta y la anterior y la citada Ruta ochavas de 7 mts. 38 cmts. y 8 mts. 33 cmts. respectivamente; 2) Solares 1 a 35 de la manzana 14,

empadronados con el Nº 14414 manzana catastral 226, con un área de 2 Hás. 2624 mts. 2 dmts. y linda: al S calle de 17 mts.; al O calle de 17 mts. formando entre ésta y la anterior ochava de 7 mts. 38 cmts., al N calle de 17 mts. formando entre esta y la anterior ochava de 8 mts. 21 cmts., al E calle de 17 mts. formando entre ésta y la anterior y la calle que limita por el S ochavas de 7 mts. y 85 cmts. SE PREVIENE: 1°) Que el mejor postor deberá consignar como seña en efectivo o cheque certificado y en dólares norteamericanos el 20% de su oferta al bajarse el martillo. 2°) Que serán de cargo del Comprador los gastos de escrituración, honorarios y certificados, y la Comisión de Compra del Rematador e Impuestos más el Impuesto previsto por la Ley 16.320, o sea, el 4,02% y 2% respectivamente del precio de remate, etc. 3°) Que será de cargo del demandado la Comisión de venta del Rematador e Impuestos o sea el 1,34% del precio de remate. 4°) Que el 1% del Impuesto Municipal que corresponde a la parte vendedora será abonado por el Comprador y posteriormente descontado del saldo de precio. 5°) Que los Títulos de propiedad y demás antecedentes de los bienes a rematarse se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria donde podrán ser examinados por los interesados en días y horas hábiles. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Maldonado, 11 de junio de 1997. Esc. LILIAN CORBO, ACTUARIA.

20) $ 3.570,00 5/pub 27512 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 16

DE OCTAVO TURNO

EDICTO.- Por disposición de la Señora Juez Letrado de Primera Instancia de 8vo. Turno de Maldonado, dictada en los autos caratulados " B.R.O.U. c/ KARIBU S.C. y BECCO BONIFACINO BRUNO, Ejecución de Prenda y Ejecución de Hipoteca " Ficha A.1081/83, se hace saber que el próximo día 27 de junio de 1997, a partir de las 15 horas, en las puertas de esta Sede, sita en 18 de Julio esq. 25 de Mayo se procederá por el martillero Aldo Ferrari Sarzabal, asistido por el Sr. Actuario y la Sra. Alguacil del Juzgado, a la venta en subasta pública, sin base y al mejor postor del siguiente bien inmueble: un terreno, edificio y mejoras, ubicado en la 14a. Sección Judicial de Montevideo, empadronado con el No. 72577, que según plano del Agrimensor Celestino C. Bové, inscripto en la Dirección Nacional Ings. el 4/5/1908, tiene una superficie de 237 mc. 86 dc., señalado con el solar No. 29 de la fracción H, de frente al Norte a la calle Celedonio Rojas No. 4269 entre calles Gregorio Sanabria y Pantaleón Artigas, lindando al Este con solares 26, 27 y 28; al Sur con solar No. 25 y al Oeste con solar No. 30.-

Se previene: 1o) Que el mejor postor deberá consignar el 30 % de su oferta en el momento de serle aceptada lamisma, disponiendo de un plazo de 90 días para saldar y escriturar; 2o) Que serán de cargo del comprador los gastos de escrituración, honorarios y la comisión de compra del rematador e impuestos, más el impuesto previsto por la Ley 16.320, o sea el 4.02 % y 2 % respectivamente del precio remate; 3o) Que será de cargo del expediente la comisión de venta del rematador e impuestos, o sea, el 1.34 % del precio del remate, así como el impuesto Municipal de la Ley 12.700, o sea, el 1 %; 4o) Que el remate se realizará en dólares americanos; 5o) Que los títulos de propiedad y demás antecedentes del bien a rematarse, se encuentran a disposición de los interesados en la Oficina Actuaria. Y a los efectos legales, se realizan las presentes publicaciones. Maldonado, 19 de junio de 1997. Nelson Richart, ACTUARIO.

20) $ 969,00 3/pub 27550 Jun 25- v Jun 27

RIO NEGRO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE FRAY BENTOS

DE SEGUNDO TURNO

E D I C T O. Por disposición de la Sra. Juez Letrado de Primera Instancia de Fray Bentos de 2do. Turno, en autos caratulados: BANCO DE LA REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY c/ SARAVIA OYARZO ROQUE NORBERTO, Medidas Preparatorias. Fa. A/124/1995, se hace saber que el dia25 de julio de 1997 a la hora 14 y en el local LA FERIA en ruta 2 Km 308, se procederá por el martillero Héctor Coronel, matrícula 2676, RUC 130016520015, asistido por el Sr. Alguacil a la venta en remate público y sin base los siguientes bienes: 4 vacas Holando y cruza Holando, 2 vaquillonas Holando de 2 años, 4 terneras Holando al pie, sin marca, 174 colmenas tipo standar en cámara de cría y media alza. SE PREVIENE:1) que los bienes serán subastados sin base y al mejor postor. 2) que el comprador deberá consignar el 100% de su oferta. 3) que serán del cargo del comprador la comisión del rematadro y demás impuestos que demanda la ley. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones. Fray Bentos, 18 de junio de 1997. Esc. Carmelo M. Salaberry, ACTUARIO.

20) $ 510,00 3/pub 27517 Jun 25- v Jun 27

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE FRAY BENTOS

EDICTO Por disposición de la Señora Juez de Paz Departamental de Fray Bentos, Doctora Grisel Amaro Erasun, en los autos caratulados BANCO DE LA REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY C/ALEJANDRO ROSTAN SILVEIRA DE ANDRADE. MEDIDAS PREPARATORIAS. HOY EJECUCION PRENDARIA (Ficha B No 190/95)se hace saber que el dia 25 de Junio de 1997, a las 15 y 30 horas en el local La Feria, sito en Ruta 2 Km 308, el Martillero Héctor Coronel matricula 2676, RUC 130016520015, sacará a la venta, sin base, al mejor postor y al contado los siguientes bienes: Nueve VACAS LECHERAS Holando de primera calidad en producción; Diez TERNEROS CHICOS, Diez TERNEROS SOBRE AÑO. Tresciento cincuenta OVEJAS EN GENERAL. Se previene que el mejor postor deberá consignar el 100% de la oferta, al serle aceptada la misma, más comisión del rematador, impuestos judiciales e impuestos que legalmente sean de su cargo. A los efectos legales se hacen estas publicaciones . Fray Bentos, Junio dieciocho de mil novecientos noventa y siete.- EN FE DE ELLO SE EXPIDE EL PRESENTE DE MANDATO JUDICIAL QUE SELLO Y FIRMO EN LA CIUDAD DE FRAY BENTOS A LOS DIECIOCHO DIAS DEL MES DE JUNIO DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE. DOCTORA GRISEL AMARO ERASUN. JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL DE FRAY BENTOS.

20) $ 204,00 1/pub 27518 Jun 25- v Jun 25

EDICTO. Por disposición de la Señora Juez de Paz Departamental de Fray Bentos, Doctora Grisel Amaro Erasun, en los autos caratulados BANCO DE LA REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY C/GONZALO DANIEL ROSTAN ZANCHEZ. MEDIDAS PREPARATORIAS -HOY EJECUCION PRENDARIA (Fa. B No 6/95) se hace saber que el día 25 de Junio de 1997, a las 15 y30horas en el local La Feria, sito en Ruta 2 Km 308, el Martillero Héctor Coronel matrícula 2676 RUC 130016520015, sacará a la venta, sin base, al mejor postor y al contado los siguientes bienes: UNA MAQUINA ORDEÑADORA Alfa Laval en buen estado de funcionamiento, con 3 órganos, con bomba de vacio, lavadora de órgano y demas accesorios (completa) con motor de 1HP, monofásico. Sesenta y un ANIMALES VACUNOS. Sesenta OVEJAS EN GENERAL. Se previene que el mejor postor deberá consignar el 100% de la oferta, al serle aceptada la misma, mas comisión del rematador, impuestos judiciales e impuestos que legalmente sean de su cargo. A los efectos legales se hacen estas publicaciones. Fray Bentos, Junio 18 de 1997. EN FE DE ELLO SE EXPIDE EL PRESENTE DE MANDATO JUDICIAL QUE SELLO Y FIRMO EN LA CIUDAD DE FRAY BENTOS A LOS DIECIOCHO DIAS DEL MES DE JUNIO DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE. DOCTRA GRISEL AMARO ERASUN. JUEZ DE PAZ DEPARTAMENTAL DE FRAY BENTOS.

20) $ 204,00 1/pub 27519 Jun 25- v Jun 25

SORIANO

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA DE MERCEDES

SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de 2do. Turno de Mercedes, dictada en autos:"OSCAR GALAGORRI BARRENECHEA C/ GUSTAVO WILLIAMS ROVIGLIO Y OTRO.- Ejecución de hipoteca.- Fa. 700/96", se

hace saber que el Sr. rematador DANIEL VALLEGA, Mat. 4104, RUC 180064430019, el día LUNES 30 DE JUNIO DE 1997, a las 15 Horas, en puertas de éste Juzgado, sito en 18 de Julio Nº 360, sacará a la venta en pública subasta, SIN BASE Y AL MEJOR POSTOR, el siguiente inmueble:fracción de terreno con sus construcciones y demás mejoras que contiene, ubicada en la 1ra. Secc. Jud. de Soriano, manzana Nº 194 de la planta urbana de la ciudad de Mercedes, empadronada individualmente con el Nº 8.803, antes en mayor área con el Nº 5358, la que según plano de mensura y fraccionamiento del Agr. Carlos Magano de mayo de 1980 inscripto en la Oficina Deptal. de Catastro de Soriano con el Nº 6.013 el 8 de diciembre de 1981, en el que se encuentra señalado como fracción "dos", tiene una superficie de cuatrocientos setenta y tres metros que se deslindan de la siguiente manera: 12 mts. 92 cms de frente al oeste a calle Sarandí, entre las calles Ferrería y Sánchez, estando su punto medio a 25 mts. 41 cms. de la esquina formada con la primera de las nombradas, y estando su puerta de entrada señalada con el Nº 439; 44 mts. 35 cms. al Norte con fracción "uno" del mismo plano; 8 mts. 46 cms. al Este con padrón 6.480 y al Sur línea quebrada compuesta de 3 tramos de recta que miden 16 mts. 2cms., 5 mts. 70 cms. y 22 mts. 43 cms. respectivamente, orientadas de este a oeste la 1ra. y 3ra. y de norte a sur la 2da, lindando con padrones 5.357 y 2616 SE PREVIENE: Que el mejor postor deberá consignar el 20% de su oferta en el momento de serle aceptada la misma, más comisión de compra, IVA, impuesto 2% Ley 16.320, y demás gastos que por ley le corresponda, siendo de cargo del demandado la comisión de parte vendedora, IVA y demás gastos que por ley le corresponda.- Se desconoce la situación de las obras existentes en el bien tanto en lo que refiere al plano de construcción como en deudas por aporte al B.P.S.- La titulación se encuentra en la Sede a disposición de los interesados.- A los efectos legales se hacen éstas publicaciones.- Se autoriza 1 publicación.- Mercedes, dieciséis de junio de mil novecientos noventa y siete.- Esc. Daniella Donato Sivoplas, ACTUARIA.

20) $ 391,00 1/pub 27490 Jun 25- v Jun 25

SOCIEDADES DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

EMPRESA DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA UNION S.R.L.
CESION DE CUOTAS

CONTRATO: 23/5/96
INSCRIPCION: Nº 712 Fº 871 Lº 3
CEDENTES: MARIO DIAZ KNUTH Y CRISTINA RODRIGUEZ RODRIGUEZ (1 cuota) y MARIANELA SIAZARO GIL (50% de 45 cuotas)
CESIONARIO: FELIPE ALEJANDRO VIACAVA SIAZARO.

22) $ 702,00 1/pub 27212 Jun 25- v Jun 25

CREACIONES RAMAGLI LTDA.

CONTRATO: 25/04/97
INSCRIPCION: Nº 717, Fº 917, Lº 1 de Contratos.
SOCIOS: Sergio Nestor Ramagli Rodriguez, Gilberto Ramagli Rodriguez y María Rodriguez Dobal.
OBJETO: Fabricación, reparación, venta, comercialización, distribución e industrialización de artículos de cuero en general, marroquinería, artículos de vestir y accesorios.
CAPITAL: $U 10.692, en 99 cuotas: 33 a cada socio.
PLAZO: 30 años
ADMINISTRACION: Sergio Nestor Ramagli Rodriguez.

22) $ 936,00 1/pub 27397 Jun 25- v Jun 25

"INZAURRAL-TORINOTTI SRL"

Contrato : 20/9/93. Inscripción : Reg. Comercio Nº698, Fº 1092 Lº 2, Legajo 727/94
Socios :Víctor Inzaurral y María Esther Torinotti
Capital : $ 20.700
Administración : indistinta ambos socios
Domicilio :Lozano 1080
Objeto : Venta, distribución, fabricacion, comercializacion de pastas
PLAZO: 30 años.

22) $ 702,00 1/pub 27398 Jun 25- v Jun 25

AMRIT S.R.L.

Contrato: 21/5/97
Inscripción: No. 776 del Fo. 961 al Fo. 961 Lo. 2 de Contratos
Socios: RAFAEL LUIS NAVARRO MIGLIONICO y ALEJANDRO NAVARRO TRIAS
Objeto: compraventa, importación, exportación, comercialización e industrialización de todo tipo de mercaderías y materias primas.
Plazo: 30 años
Capital: $U 20.000
Administración: Rafael Luis Navarro Miglionico
Domicilio: Montevideo.

22) $ 936,00 1/pub 27399 Jun 25- v Jun 25

ITAMONTE S.R.L.

Transformación de S.A. en S.R.L.

Fecha: 31.10.96
Inscripción: 17.06.97 No. 291 Fo. 367 Lo. 4 de Contratos
Socios: Gustavo Nelson Lanziano Maiorano (105 CUOTAS DE $ 1.000)
Miguel Sales Estrella, Jorge Nelson Ricci Colobbio, Rafael Román Miquelerena Castells, Pedro Carrau y José María Maiorano (39 cuotas de $ 1.000 cada uno)
Capital: $ 300.000 (300 cuotas de $ 1.000)
Objeto: Arrendamiento de inmuebles
Plazo: 30 AÑOS
Domicilio: Montevideo.

22) $ 1.170,00 1/pub 27400 Jun 25- v Jun 25

LINDEMANN S/R/L

Contrato: 26 mayo 1997
Inscripción: Nº 753 Fº 928 Lº 2
Socios: Teresa Mayumi Kurata
Juan Carlos GARGAGLIONE FALERO
Capital: $ 12.000.- plazo: 30 años
Domicilio: Montevideo
Objeto: representaciones, comisiones, importación, exportación
Administración: Teresa MAYUMI KURATA.

22) $ 702,00 1/pub 27419 Jun 25- v Jun 25

CESION DE CUOTAS Y MODIFICACION
EXCEL S.R.L.

Contarto: 28/4/97
INSCRIPCION:
No. 594 Fo. 723, Lo. 2 Contratos.
CEDENTES: JUAN PAULO RIVIEZZI y MARIA CECILIA CASTRILLON: 9 y 1 cuota.
CESIONARIOS: MARCELO FABIAN NAPOLI ROTH 7 cuotas
DANIEL GHISLIERI MARCHALES 3 cuotas.
PLAZO: 5 años desde 28/4/97
ADMINISTRACION: MARCELO NAPOLI.

22) $ 702,00 1/pub 27420 Jun 25- v Jun 25

Visión Satelital S.R.L.

Cesión

Contrato: 27.11.95 Registro Nro. 1304, flio 1631, Libro 3 Contratos legajo 3598/96
Cedentes: Washington Arias Germano, Eduardo Javier y Gonzalo María Demichelis Colacce; Helena o Elena Eloisa Caldeiro Lanzaro
Cesionarios: Sergio Gabril Basaistegui Matas y Hugo Luis Goycochea Alemany
Administración :cesionarios, indistintamente.

22) $ 702,00 1/pub 27456 Jun 25- v Jun 25

REFLU LTDA

Contrato: 5/3/97.=
Inscripción :Nº 701 Fº 859 Lº 2 de Contratos.-
Socios : Ketty Santiago y Gerardo Dupetit.-
Capital :$10.800.- (Ketty Santiago 99 cuotas y Gerardo Dupetit 1 cuota.-
Objeto :Compra, venta, arrendamiento, administración y toda clase de operaciones con inmuebles, industrialización, comercialización, importación, exportación y representación de materias primas, mercaderías, bienes y servicios.-
Domicilio: W. Barbot Nº. 103 - Colonia.-

Plazo : 30 años.-
Administracion :Ketty Santiago.
22) $ 936,00 1/pub 27491 Jun 25- v Jun 25

"LA CACHIMBA S.R.L."

CONTRATO: 12 de febrero de 1997
DENOMINACION: "LA CACHIMBA S.R.L."
DOMICILIO: Departamento de RIO NEGRO
OBJETO: Plantación, manejo y explotación de montes de especies forestales; explotación de viveros.-
PLAZO: 30 años
SOCIOS: HECTOR BENITO MAJO SOTO Y MARIA JACQUELINE PORTELA SUAREZ
REPRESENTACION Y ADMINISTRACION; Ambos socios en forma indistinta
CAPITAL: $U 60.000.- (50% cada socio)
INSCRIPCION:Nº847, Fº1082 al 1083 del Lº1 de CONTRATOS el 6/6/1997.
22) $ 1.170,00 1/pub 27508 Jun 25- v Jun 25

CARSUR LIMITADA.

CONTRATO. 3.Junio.1997
SOCIOS. Héctor Santana Mendilarzu (50 cuotas)
Antonio Festa Della Ratta (50 cuotas)
OBJETO. Compraventa y consignaciones de vehículos automotores.
DOMICILIO. Montevideo
CAPITAL. $ 20.000. dividido en 100 cuotas iguales,
PLAZO. Treinta años
ADMINISTRACION. Indistintamente.
INSCRIPCION: Nro. 796, Fo. 984, Lo. 2.
22) $ 702,00 1/pub 27511 Jun 25- v Jun 25

NOMBRE: BRASIL S.R.L.

CONTRATO: 26/5/97
INSCRIPCION: No. 821 Fo. 1043 Lo. 1
SOCIOS: JOSE SANCHEZ PELAGGIO Y SOLEDAD LAMELA PIMENTEL
PLAZO: 30 AÑOS
ADMINISTRACION: JOSE SANCHEZ.
CAPITAL: $U 10.000
DOMICILIO: TRINIDAD
OBJETO: REPRESENTACIONES, COMISIONES, CONSIGNACIONES, VENTAS, IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES, COMPRAVENTA DE VIENES Y SERVICIOS DE CUALQUIER NATURZLEZA.
22) $ 702,00 1/pub 27522 Jun 25- v Jun 25

G & G LTDA.

Contrato: 27 mayo 1997
Inscripción: No.798 Fo.988 Lo.2
Socios: ALEXEI GREBENCHTCHIKOV (51 cuotas)
YESABEL MARIELA GARCIA RIPOLL (49 cuotas)
Capital: $10.800.-
Objeto: Agencia de Viajes y Turismo, clasificación A, negocios inmobiliarios, transporte de pasajeros y cargas, nacional e internacional, exportación, importación, construcción, editorial, representación de firmas, de bienes y mercaderías nacionales y extranjeras, taxi aereo, proveedores de mercaderías al Estado, manufacturación de productos alimenticios.
Plazo: 30 años
Domicilio: Montevideo
Administración: Indistinta.
22) $ 1.170,00 1/pub 27526 Jun 25- v Jun 25

OPART S.R.L.

Cesión - Modificación

Contrato: 15 Mayo 1997
Inscripción: No.739 Fo.943 Lo.1 (Legajo 648/95)
Cedentes: BLANCA MARGARITA BAZZANO THEOPHILE, MARIO y MARIELA PIÑEYRO BAZZANO, HERIBERTO ANDRES CAMPI ACOSTA (Totalidad de cuotas)
Cesionarios: Fernando Ramón Chabat Acosta (20 cuotas)
Alicia Elena Mora Conde (20 cuotas)
Administración: Ambos socios indistintamente.
22) $ 702,00 1/pub 27527 Jun 25- v Jun 25

PANADERIA LA ARMONIA SRL

Cesión

Contrato: 15 mayo 1997
Inscripción: No.829 Fo.1054 Lo.1
Cedentes: ALEJANDRO CASTRO SUAREZ (35 cuotas)
Cesionarios: Laura Castro Acosta (25 cuotas)
Raúl Castro Acosta (10 cuotas).
22) $ 468,00 1/pub 27528 Jun 25- v Jun 25

DOÑA CELINA S.R.L.

Contrato: 3/4/1997
Inscripción: No. 208 Fo. 266 Lo. 3 el 14/5/97
Socios: JOSE PEDRO AICARDI PEREZ MONTERO, JOSE PEDRO AICARDI DELGADO; DIEGO AICARDI DELGADO.=
ADMINISTRACION: José AICARDI PEREZ MONTERO
PLAZO: 10 años
OBJETO: Explotacion agropecuaria
DOMICILIO: Montevideo
Capital: $ 12.000; 100 cuotas $ 120.
22) $ 702,00 1/pub 27549 Jun 25- v Jun 25

SERFORES SRL

REGISTRO: 30/5/97 No 721 Fo 886 Lo 2
SOCIOS: Julio Manuel Laffitte Vazquez
Ricardo Alberti Victorica
OBJETO: Servicio de plantación forestal y actividades conexas Industrialización, producción, importación y exportación
DOMICILIO: Tacuarembó
PLAZO: 30 años
CAPITAL: $ 15.000
ADMINISTRACION: Conjunta o indistintamente.
22) $ 702,00 1/pub 27555 Jun 25- v Jun 25

ROCAMB LTDA

CESION CUOTAS

CONTRATO: 25/4/1997
REGISTRO: No. 240
Fo. 303
Lbo. 4 Contratos
CEDENTE: MARIA ELSA RODRIGUEZ CAMBRE (25 cuotas)
CESIONARIO: JORGE GABRIEL RODRIGUEZ SUAREZ.
22) $ 468,00 1/pub 27556 Jun 25- v Jun 25

"SANTIAGO TARILA LTDA"

FECHA: 12/03/97
Inscripcion: Nó. 795, Fo. 983 al Fo. 983 vto. Lo. 2.-
Socios: SANTIAGO ADHEMAR TARILA QUESADA.-
GUILLERMO TARILA RAMENGHI.-
GERMAN ADHEMAR TARILA RAMENGHI.-
Capital: $ 12.000 (Doce mil) 120 cuotas
Santiago Tarila, 90 cuotas.-
Guillermo Tarilla 5 cuotas.-
German Tarila 5 cuotas.-
ObjetO.- Acopio de Frutos del País, fletes, Prestación de servicios cualesquiera sea su naturaleza.-
Importaciones, Exportaciones.Comisiones.-.
Plazo: 30 años.
Domicilio: SAN JOSE.- Libertad.-
Administracion: SANTIAGO TARILA.
22) $ 936,00 1/pub 27557 Jun 25- v Jun 25

LA IMPRENTA S.R.L.

Contrato: 8/05/1997
Inscripción: Nº683 Fº835 Lº2, 26/05/97
Socios: Rafael César Silva Pérez y Adriana Silva Corbo (5 cuotas cada uno)
Capital: $ 10.000.-
Objeto: imprenta, serigrafía, papelería, venta de artículos escolares, máquinas, muebles y artículos para oficina, informática, comercialización de Hardware y Software, fotocopiadora, accesorios e insumos, servcio técnico de mantenimiento de computadores y fotocopiadoras, representaciones, provisión, venta de comestibles y artículos para el hogar.-
Plazo: 30 años
Domicilio: ciudad de Chuy, Dpto. de Rocha
Administración: indistinta.
22) $ 1.170,00 1/pub 27570 Jun 25- v Jun 25



MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

CENTRO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

Acta 296261. 19 junio 1997. SCIARRA

POR AUTOMETAL INDUSTRIA E COMERCIO LTDA. (BR) Solicito



clase INT. 12.
23) $ 1.200,00 10/pub 27388 Jun 25- v Jul 08

Acta 296262. 19 junio 1997. SCIARRA POR TRAFFIC ASSESSORIA E COMUNICACOES S/C LTDA. (BR) Solicito COPA MERCOSUL clase INT. 35.
23) $ 800,00 10/pub 27389 Jun 25- v Jul 08

Acta 296228. Junio 18, 1997. FOX, por JELSI S.A. solicita: "MULTI REX" clase 41.
23) $ 440,00 10/pub 27460 Jun 25- v Jul 08

Acta 296229. Junio 18, 1997. FOX, por JELSI S.A. solicita: "MULTICINES REX" clase 41.
23) $ 440,00 10/pub 27461 Jun 25- v Jul 08

Acta 296230. Junio 18, 1997. FOX, por JELSI S.A. solicita: "REX MULTICINES" clase 41.
23) $ 440,00 10/pub 27462 Jun 25- v Jul 08

Acta 296231. Junio 18, 1997. FOX, por JELSI S.A. solicita: "REX" clase 41.
23) $ 440,00 10/pub 27463 Jun 25- v Jul 08

Acta 296253. Junio 19, 1997. FOX, por Riun S.A. en formación solicita: "UNICREDITO" clase 36.
23) $ 400,00 10/pub 27464 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296252. Junio 19 de 1997. FOX, por Pfizer Products Inc. Solicita : "AVIGRA" Clase 5.
23) $ 400,00 10/pub 27465 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296251. Junio 19 de 1997. FOX, por AVON PRODUCTS, INC. Solicita : "ANEW NIGHT FORCE" Clase 3.
23) $ 400,00 10/pub 27466 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296250. Junio 19 de 1997. FOX, por SCHERING CORPORATION Solicita : "REDITABS" Clase 5.
23) $ 400,00 10/pub 27467 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296249. Junio 19 de 1997. FOX, por Ciba Specialty Chemicals Holding Inc. Solicita : "SOLOFENIL" Clase 2.
23) $ 400,00 10/pub 27468 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296248. Junio 19 de 1997. FOX, por BRACCO INTERNATIONAL B.V. Solicita : "REALVUE" Clase 5 (Detalle).
23) $ 400,00 10/pub 27469 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296246. Junio 19 de 1997. FOX, por HECTOR HUGO NEER Solicita : "PETER KENT" Clase 25.
23) $ 400,00 10/pub 27470 Jun 25- v Jul 08

Acta 296245. Junio 19, 1997. FOX, por Time Inc. solicita: "FORTUNE" clase 16 (detalle).
23) $ 400,00 10/pub 27471 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296247. Junio 19 de 1997. FOX, por IMPERIAL CHEMICAL INDUSTRIES PLC Solicita : "KALADEX" Clases 1, 16, 17 (Detalle).
23) $ 800,00 10/pub 27472 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296233. Junio 18 de 1997. FOX, por HOMER TLC, INC. Solicita : "THE HOME DEPOT" Clases 2, 6, 7, 8, 9, 11, 19.
23) $ 800,00 10/pub 27473 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296232. Junio 18 de 1997. FOX, por COALITION RECORDINGS INTERNATIONAL LIMITED Solicita :



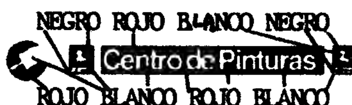
Clase 9 (Detalle).
23) $ 1.600,00 10/pub 27474 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296216. Junio 17 de 1997. FOX, por Tintas Renner S.A. Solicita :



Clases 2, 37, 42.
23) $ 1.600,00 10/pub 27475 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296215. Junio 17 de 1997. FOX, por Tintas Renner S.A. Solicita :



Clases 2, 37, 42.
23) $ 1.600,00 10/pub 27476 Jun 25- v Jul 08

Acta Nº 296192. Montevideo, 16 de Junio de 1997. con esta fecha ELSA CALAFAT CARBAJAL Solicito el registro de la marca



de la clase 42. Publíquese diez días consecutivos.
23) $ 1.600,00 10/pub 27482 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296206. 16 junio 1997. GONZALEZ por NAIF S.R.L. (ARGENTINA) SOLICITA: " MY PICTURE " CLASES 25.
23) $ 400,00 10/pub 27486 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296183. 19 junio 1997. GONZALEZ por SAGEMÜLLER S.A. (AR.) SOLICITA: " BARBARA NATURAL Y SIN HUMO" CLASES 30.
23) $ 800,00 10/pub 27487 Jun 25- v Jul 08

ACTA 296182. 13 junio 1997. GONZALEZ por SAGEMÜLLER S.A. (AR.) SOLICITA: "BARBARA SIN HUMO" CLASES 30.
23) $ 400,00 10/pub 27488 Jun 25- v Jul 08

ACTA: 296102. del 11 de junio de 1997. Industrias Calador S.R.L Solicita: CALADOR CL. 28.
23) $ 400,00 10/pub 27495 Jun 25- v Jul 08

ACTA Nro. 296157. Junio 12 1997. ACAC (Montevideo) solicita marca MUTIFONDOS ACAC clase 36.
23) $ 400,00 10/pub 27497 Jun 25- v Jul 08

ACTA Nro. 296156. Junio 12 1997. ACAC (Montevideo) solicita marca M U L T I F O N D O S clase 36.
23) $ 400,00 10/pub 27498 Jun 25- v Jul 08

Acta: 296173. Junio 13, 1997. INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION AGROPECUARIA (INIA) Solicita: "INIA BELASTIQUI" Clase: 31.
23) $ 400,00 10/pub 27499 Jun 25- v Jul 08

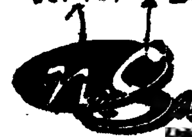
Acta: 296174. Junio 13, 1997. INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION AGROPECUARIA (INIA) Solicita: "INIA CERRILLOS" Clase: 31.
23) $ 400,00 10/pub 27500 Jun 25- v Jul 08

Acta: 296145. Junio 12, 1997. Fernández Secco por INDUSTRIAS ARELA LTDA. Solicita:



Clases: 3.
23) $ 1.600,00 10/pub 27501 Jun 25- v Jul 08

Acta Nº 296282. Montevideo, 19 junio 1997. con esta fecha NEY TEDULO SANTURIO Solicito la marca



de la clase 25 y 30 Publíquese diez días consecutivos.
23) $ 2.000,00 10/pub 27552 Jun 25- v Jul 08

TRAMITES DE PATENTES DE INVENCION Y PRIVILEGIOS INDUSTRIALES

MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y MINERIA

CENTRO NACIONAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

ACTA 24.587. 10 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por ELF ATOCHEM VLISSINGEN B.V. (HOLANDA SOLICITA PATENTE DE INVENCION: "ARTICULO DE VIDRIO QUE LLEVA UNA CAPA PROTECTORA TRANSPARENTE, RESISTENTE A LA ABRASION Y QUE PUEDE SER ETIQUETADA, Y PROCEDIMIENTO PARA OBTENERLE" PRIORIDAD: PATENTES FRANCESAS NO.9607234 DEL 11.6.96 Y 9702728 DEL 7.3.97 SEGUN LEY 10.089.

24) $ 1.200,00 10/pub 27484 Jun 25- v Jul 08

ACTA 24 579. 09 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por LUCY INES OLIVAN: ODECIO FERREIRA DE MENEZES Y FELIPE GONCALVES DE MENEZES (BRASIL) SOLICITA Patente de Invención: "PLACAS DE MATERIALES MIXTO COMPUESTO POR ROCAS ORNAMENTALES O NATURALES, TALES COMO EL MARMOL O EL GRANITO, Y OTRO MATERIAL DENOMINADO SOPORTE Y PROCESO PARA OBTENCION DE ESTE PRODUCTO." PRIORIDAD PATENTE INVENCION NO. 9601860-7 DEL 20.6.96 SEGUN LEY 10.089.

24) $ 1.200,00 10/pub 27485 Jun 25- v Jul 08

ACTA 3010. 06 junio 1997. GONZALEZ RUIZ por I.M.A.P. S.A. (ARGENTINA) SOLICITA: MODELO INDUSTRIAL: "UN CONTENEDOR O ESTUCHE" PRIORIDAD ARGENTINA NO. 63.243 DEL 7/3/96 CLASES SEGUN LEY NO. 14.549.

24) $ 900,00 10/pub 27489 Jun 25- v Jul 08

Acta Nº 24595. Montevideo, 20 de Junio de 1997. con esta fecha Ney Santurio de Uruguay solicita patente de invención para CALZADO ECOLOGICO. y de acuerdo con la Ley Nº 10089, se ordena esta publicación. LA DIRECCION.

24) $ 900,00 10/pub 27551 Jun 25- v Jul 08

VARIOS

MONTEVIDEO

BANCOS

Banco Central del Uruguay

**** MESA DE NEGOCIACIONES ****
CAMBIOS Y ARBITRAJES

CIERRE DE OPERACIONES DEL DIA 19 DE JUNIO DE 1997

PAISES	MONEDAS TRANSF.	COD.		ARBITRAJES
	MERCADO DE CAMBIOS			
ALEMANIA	MARCOS ALEMANES	0300		1,723200
ARGENTINA	PESO ARGENTINO	0500		1,000000
BRASIL	REAL	1000		1,073400
ESPAÑA	PESETAS	2100		145,230000
FRANCIA	FRANCO FRANCES	2600		5,816000
INGLATERRA	LIBRAS ESTERLIN.	2700	U$S	1,649300
ITALIA	LIRAS	3500		1.687,750000
JAPON	YENS	3600		113,930000
SUIZA	FRANCOS SUIZOS	5900		1,438100
	COTIZACIONES INTERBANCARIAS			
			COMPRA	VENTA
ARGENTINA	PESO ARG. BILLETE	0501	$ 9,425	9,435
BRASIL	REAL BILLETE	1001	$ 8,500	8,600
ESTADOS UNIDOS	DLS. USA BILLETE	2225	$ 9,450	9,455
ESTADOS UNIDOS	DLS. USA CABLE	2224	$ 9,450	9,455
ESTADOS UNIDOS	DLS USA FDO.BCU	2223	$ 9,450	9,455

POR OTROS ARBITRAJES Y/O TASAS CONSULTAR A LA OFICINA DE INFORMACION TEL 90.38.44. FAX. 90.38.44

27) (Cta. Cte.) 1/pub 72681 Jun 25- v Jun 25

BANCO LA CAJA OBRERA S.A.

A PARTIR DEL 01/07/97 LAS TASAS MAXIMAS QUE SE ABONARAN EN CAJAS DE AHORROS SERAN LAS SIGUIENTES:

MONEDA NACIONAL
(Tasa Efectiva)

SALDOS INFERIORES A 2.000.- NO GENERAN INTERESES
DE $ 2.001.- A 10.000.- 9%
DE $ 10.001.- A 50.000.- 13%
DE $ 50.001.- A 100.000.- 14%
DE $ 100.001.- EN ADELANTE 16%

MONEDA EXTRANJERA
(Tasa Efectiva)

SALDOS INFERIORES A 2.000.- NO GENERAN INTERESES
DE U$S 2.001.- A 5.000.- 1,00%
DE U$S 5.001.- A 25.000.- 1,50%
DE U$S 25.001 A 50.000.- 1,75%
DE U$S 50.001.- EN ADELANTE 2,00%.

27) $ 240,00 1/pub 27483 Jun 25- v Jun 25

A.N.E.P

CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

EDICTO: Se cita al Sr. Leonardo Rodríguez, C.I. 2.853.633-6, para que concurra al local de esta División (San Salvador 1674 - Of. 8) a tomar vista del Exp. 2629/95, dentro del quinto día a partir de esta publicación, bajo apercibimiento de tenérsele por notificado.
DIVISION JURIDICA - CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL.

27) (Cta. Cte.) 3/pub 72693 Jun 25- v Jun 27

CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL

(Universidad del Trabajo del Uruguay)

EDICTO: Se cita al Sr. Juan Pedro Hernández García C.I. número 1.722.152/6, para que concurra al local de esta División (San Salvador 1674 - Of.8) a tomar vista del Exp/ 4314/96, dentro del quinto día a partir de esta publicación, bajo apercibimiento de tenérselo por notificado.
DIVISION JURIDICA - CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL.

27) (Cta. Cte.) 3/pub 72694 Jun 25- v Jun 27

CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL

(Universidad del Trabajo del Uruguay)

EDICTO: Se cita al Sr. Bolívar Guillermo, C.I. 2.505.409-6, para que concurra al loccal de esta División (San Salvador 1674 - Of. 8) a tomar vista del Exp. 2629/95, dentro del quinto día a partir de esta publicación, bajo apercibimiento de tenérsele por notificado.
DIVISION JURIDICA - CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL.

27) (Cta. Cte.) 3/pub 72695 Jun 25- v Jun 27

CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL

(Universidad del Trabajo del Uruguay)

EDICTO: Se cita a la Sra. María Pía Acosta Rodríguez, C.I. 2.898.814/9, para que concurra al local de esta División (San Salvador 1674 - Of.8) a tomar vista del Exp. 149/97, dentro del quinto día a partir de esta publicación, bajo apercibimiento de tenérsele por notificada.
DIVISION JURIDICA-CONSEJO DE EDUCACION TECNICO PROFESIONAL.

27) (Cta. Cte.) 3/pub 72696 Jun 25- v Jun 27

SUPREMA CORTE DE JUSTICIA

SECRETARIA

A los efectos de los dispuesto por el Art. 22 letra c) del Reglamento Notarial N° 4.716, se hace saber que por Resolución de la Suprema Corte de Justicia, de fecha de hoy, se autorizó a: doña María Valentina MACIEL PEREZ para ejercer la profesión de Escribano Público en todo el territorio de la República.- Montevideo, 16 de junio de 1997.- Dr. Ricardo C. Pérez Manrique, Secretario Letrado.

27) $ 160,00 1/pub 27520 Jun 25- v Jun 25

A los efectos de los dispuesto por el Art. 22 letra c) del Reglamento Notarial N° 4.716, se hace saber que por Resolución de la Suprema Corte de Justicia, de fecha de hoy, se autorizó a: doña Cecilia FRAQUELLI IGLESIAS para ejercer la profesión de Escribano Público en todo el territorio de la República.- Montevideo, 16 de junio 1997.- Dr. Ricardo C. Pérez Manrique, Secretario Letrado.

27) $ 160,00 1/pub 27530 Jun 25- v Jun 25

UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA

FACULTAD DE MEDICINA

HOSPITAL DE CLINICAS "DR. MANUEL QUINTELA"
MONTEVIDEO - URUGUAY

A los efectos de su conocimiento transcribimos a continuación la resolución adoptada por el Sr. Rector Interino de la Universidad dela República Dr. Américo PLA RODRIGUEZ en relación al Expediente del H.C N° 2104/96
"Montevideo 21 de febrero de 1997
Acéptase la renuncia presentada por la funcionaria del Hospital de Clínicas "Dr. Manuel Quintela", Sra. María del Carmen VEIGA MONACO, al cargo de Auxiliar de Enfermería (ESc. D1, G° 6, 36 hs semanales, Nivel de Carrera III, pto. N° 8158 interino-) a partir del 08.02.97.".

27) (Cta. Cte.) 1/pub 72690 Jun 25- v Jun 25

JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA EN LO CIVIL

DE SEGUNDO TURNO

EDICTO: Por disposición del Señor Juez Letrado de Primera Instancia en lo Civil de Segundo Turno, dictada en autos: "Nibramar S.A. c/Hernández Sosa, Gerardo Marcelo - Diligencias preparatorias" (Ficha 153/95), se ha resuelto intimar (interpelación judicial, ley 8.733) a Alejandra Sánchez Altieri, el pago de lo acordado por concepto de precio e ilíquidos, consecuencia de Contrato de Promesa de Compraventa del Inmueble Padrón N° 7923, Oficina 103, suscripto por su esposo: Gerardo Hernández Sosa con Nibramar Sociedad Anónima, el día 25 de abril de 1994, por el plazo legal, bajo apercibimiento, haciéndose saber, además, al Sr. Gerardo Marcelo Hernández Sosa y a la Sra. Alejandra Sánchez Altieri que ante esta Sede y en los referidos autos, se presentó Nibramar S.A., promoviéndoles acción de Resolución de Contrato y Daños y Perjuicios respecto de la Promesa antes referida. En consecuencia, se cita, llama y emplaza por el término de 90 días a los Sres. Gerardo Marcelo Hernández Sosa y Alejandra Sánchez Altieri, bajo apercibimiento de designárseles defensor de oficio, con quien se seguirán estos procedimientos.- Montevideo, 20 de mayo de 1997.- Esc. María Luisa Levrero, ACTUARIA ADJUNTA.

27) $ 1.700,00 10/pub 27217 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

JUZGADO LETRADO DE FAMILIA

DE TERCER TURNO

EDICTO.

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 3°. turno, en autos caratulados: "GONZALEZ AMERICO C/FERRARI FERNANDA DIV. SEP. DE HECHO FA. E 198/97" Se cita, llama y emplaza a estar a derecho en estos autos a FERNANDA FERRARI, por el término de 90 días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio.
Montevideo a los once días del mes de mayo de mil novecientos noventa y siete.- Dra. Helena Belonakis, ACTUARIA ADJUNTA.

27) $ 680,00 10/pub 27494 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

EDICTO.

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Familia de 3°. turno, en autos caratulados: "JUAN PEDRO VICTOR Y CASIMIRO EUGENIO CARRACHE CARRACHE. DEC. DE AUS. FA. F 879.1/89/95" Se cita, llama y emplaza a estar a derecho en estos autos a JUAN PEDRO VICTOR Y CASIMIRO EUGENIO CARRACHE CARRACHE por el término de 90 días, bajo apercibimiento de designársele Defensor de Oficio.
Montevideo a los veintidos días del mes de abril de mil novecientos noventa y siete.- Oscar Balbi Rostagno, ACTUARIO.

27) (Cta. Cte.) 30/pub 72689 Jun 25- v Jun 30

Jul 17- v Ago 21

JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL

DE PRIMER TURNO

EDICTO: Por disposición del Sr. Juez de Paz Departamental de la Capital de 1° Turno, se hace saber que ante este Juzgado se presentaron CARLOS OLIVET GUTIERREZ, CONCEPCION BRUM MIERES, AIDA OLIVET GUTIERREZ y MARIA DEL CARMEN LARRAMA FRANCO, ficha 102/97, a los efectos de tramitar la matrícula de corredores inmobiliarios, ofreciendo las declaraciones de Jorge Eduardo Fernández, y Delia De Santis Paulino. Montevideo, 9 de junio de 1997. Esc. Lucía María Carballa, ACTUARIA.

27) $ 1.020,00 10/pub 27392 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DE DECIMO TURNO

EDICTO POR DISPOSICION DEL JUZGADO DE PAZ DEPARTAMENTAL DE LA CAPITAL DE DECIMO TURNO, FICHA 409/96, SE EMPLAZA A LOS TENEDORES DEL CUPON DE BONOS DEL TESORO SERIE 39 V 00157804 a deducir sus derechos en el plazo previsto por la ley 14.701. Montevideo, 28 de MAYO de 1997. DRA. ALICIA PICCONE. Juez de paz departamental. DRA. BELKISS CABRERA, Actuaria.

27) $ 204,00 3/pub 26439 Jun 25- v Jun 27

VIGESIMO TURNO

EDICTO.- Por disposición del Sr. de Paz Departamental de la Capital de 20o. turno, en autos caratulados: "Covine 5 C/ Jauregui Winston. Resolución de Contrato". Ficha 957/ 95, se cita, llama y emplaza a los Sucesores de Winston Jauregui Evans, para que comparezcan dentro del plazo de 90 días ante este Juzgado a deducir sus derechos en estos autos de resolución de contrato de uso y goce, bajo apercibimiento de nombrarseles Defensor de Oficio. Montevideo, 13 de junio de mil novecientos noventa y siete. Esc. JULIO A. GRANDE GABITO, ACTUARIO ADJUNTO.

27) $ 850,00 10/pub 27393 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

CONVOCATORIAS

ASAMBLEA GENERAL

CASA D'ITALIA
Liber Arce 3377

Primera Convocatoria 18 horas
Segunda Convocatoria 19 horas
Sábado 5 de julio 1997

Orden del día
1 - Lectura Acta Anterior
2 - Memoria anual
3 - Balance al 30.04.97
4 - Marcha de la institución y planes de futuro
5 - Designación de dos asambleistas para firmar el acta.
Consejo Directivo.

27) $ 120,00 1/pub 27477 Jun 25- v Jun 25

VARIOS

SE EXTRAVIARON LOS PEDIGREES DE LOS SIGUIENTES EJEMPLARES:
* ALINA VON BLUMEN
DBU: 19550 TATUAJE: VB3

* FAIVER DEL COLORADO
DBU: 18247 TATUAJE: NF29.
27) $ 80,00 1/pub 27509 Jun 25- v Jun 25

EMPLAZAMIENTO.

La Comisión Administradora del Mercado Modelo (CAMM) hace saber que se ha presentado el Ing. Agr. César Zoppolo, titular de 25 unidades en el Mercado Modelo y subsuelos perimetrales 30 y 33 y que ha solicitado la puesta en venta de las mismas. Por esa circunstancia la CAMM emplaza públicamente a quienes se crean asistidos por algún derecho con relación a las mismas o con relación a la firma Z.A.R.S.C. a que se hagan presentes a partir de los 10 días hábiles siguientes a la fecha de esta publicación.
27) $ 240,00 1/pub 27529 Jun 25- v Jun 25

CANELONES

JUZGADO DE PAZ

DE LA DECIMOCTAVA SECCION JUDICIAL

EDICTO

Por disposicion de la Sra.Juez de Paz de la 18a sec.jud.de Canelones se hace saber que ante este Juzgado se ha presentado Miguel Angel Porro Pintos en los autos "MIGUEL ANGEL PORRO PINTOS/ ESCRITURACION JUDICIAL Fa 75/96 solicitando la escritura del bien inmueble padron 4.182, soalr 7, manzana 349 fracción C-2 de Parque del Plata(Canelones). En consecuencia se CITA LLAMA Y EMPLAZA por el termino legal a lo s que se consideren con derecho al respectivo bien bajo apercibimiento de designarse Defensor de Oficio con quein se continuaran estos procedimientos. Atlántida 22 de julio de 1996. Dra. MARIA ROSA AGUIRRE, JUEZ DE PAZ.
27) $ 1.020,00 10/pub 27418 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24

DURAZNO

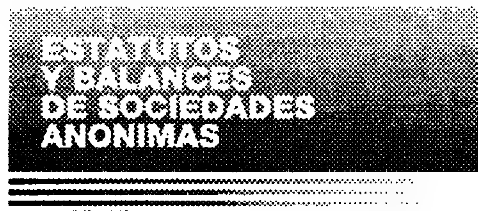
JUZGADO LETRADO DE PRIMERA INSTANCIA

DE SEGUNDO TURNO

EDICTO

Por disposición del Sr. Juez Letrado de Primera Instancia de Durazno de 2º Turno, dictada en autos: "OYHENART SHUCH DE PARDIÑAS, María Carolina c/ Los Sucesores Sr. Pedro Bernabe DEL PINO BARAIBAR, en la persona de sus sucesores Delia, Lila María y María Amabelia DEL PINO MORA.- Desalojo de inmueble Rural.-" ficha A 22/97, se cita, llama y emplaza por el término de 90 días a Delia, Lila María y María Amabelia del Pino Mora a comparecer a estar a derecho en estos autos, bajo apercibimiento de designárseles Defensor de Oficio. Y a los efectos legales se hacen estas publicaciones.- Durazno, Abril 8 de 1997.- Esc. María Eugenia Noni, ACTUARIA ADJUNTA.
27) $ 1.020,00 10/pub 27510 Jun 25- v Jun 30

Jul 16- v Jul 24



DECELESTE S.A.

Aumento de Capital
(Art. 288 Ley 16060)

Por acta de directorio del 18 de diciembre de 1996 se aumentó el capital social a $ 13.000.000 (trece millones pesos uruguayos). Inscripción: Registro Público de Comercio, 23 de mayo de 1997 con el No.349 Fo.1107 Lo.1 de Comunicaciones F 4514.
28) $ 936,00 1/pub 27395 Jun 25- v Jun 25

INTERPLUSSA

A LOS EFECTOS DE LO DISPUESTO POR LOS ARTS 362 Y 363 DE LA LEY 16060, SE COMUNICA A LOS ACCIONISTAS QUE POR ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DEL 5.05.97 SE AUMENTO EL CAPITAL SOCIAL A LA SUMA DE $ 10.320.000.
28) $ 7.020,00 10/pub 27457 Jun 25- v Jul 08

COLGARY COMPANY S.A.

Art. 284, Ley 16.060
Aumento al quíntuplo.
Asamblea Extraordinaria: 15/05/97
Capital actual: U$S 500.000
Inscripción: 02/06/97, nº 29, folio 94, libro 4 de comunicaciones.
28) $ 468,00 1/pub 27458 Jun 25- v Jun 25

IPE-INDUSTRIAL PROCESS ENGINEERING INTERNATIONAL SA.

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, acciones, cédulas, debentures, letras; B) Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; C) Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; D) Operaciones comerciales e industriales en los ramos de alimentación, automotriz, comunicaciones, construcción, electrónica, enseñanza, extractivas, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, televisión, textil, transporte, turismo; E) Explotación de marcas, patentes, bienes incorpo rales análogos. F) Constitución, participación o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados; G)Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la ley 11.073. Montevideo. 100 años. Dólares 100.000. INSCRIPCION: 29/5/97, 634, 708, 3.
28) $ 1.638,00 1/pub 27459 Jun 25- v Jun 25

MARIPUER S. A. SERVICIOS FLUVIOMARITIMOS (LEY 11.073)

CAPITAL SOCIAL: U$S 100.000.=
DURACION: 100 AÑOS
DOMICILIO: MONTEVIDEO
OBJETO. Artículo 2. Su objeto en el exterior será: A) Realizar y/o administrar inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras y documentos análogos; B) Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones y mandatos; C) Operaciones financieras y agropecuarias; D) Explotación de marcas, patentes, privilegios industriales y bienes incorporales análogos; E) Realizar y administrar operaciones comerciales, industriales y de prestación de servicios en los siguientes ramos y anexos de: practicaje o pilotaje fluvial, portuario y marítimo, actividades navieras, portuarias o de buques, agencia de viajes, alimentación, artículos del hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, perfumería, cuero, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, fotocopias, fotografía, fibras sintéticas, frutos del país, hotel, imprenta, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, pesca, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte nacional e internacional de personas, cosas, semovientes y noticias, tipografía, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria y vidrio; F) Prestar asistencia técnica, administrativa, de consultoría y administración y dirección de proyectos; G) Compra, venta, hipoteca, arrendamiento y toda clase de operaciones con bienes inmuebles; H) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados. En el país, siempre que su activo en el mismo cumpla con la ley No. 11.073, Art. 7o., podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.-
Inscripción Registro Público de Comercio:

10 de Junio de 1997, No. 1408, Fo. 1453 a Fo. 1454, Lo. 1 Estatutos.
28) $ 3.510,00 1/pub 27524 Jun 25- v Jun 25

CORTIJO LA HERRADURA SOCIEDAD ANONIMA

CAPITAL: $ 440.000
DURACION: 100 años
DOMICILIO: Canelones
OBJETO: Su objeto es: A) Estudio de ingeniería y arquitectura, redacción y realización de proyectos, direcciones de obra, estudios, informes y en general, cualquier tipo de trabajo técnico; asesoramiento y gestión técnica y económica; B) Promoción, construcción, administración y explotación en propiedad o arrendamiento, de hoteles, hostales, apartamentos, restaurantes, cafetería, discotecas y de cualquier clase de establecimientos turísticos en general; C) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamientos de bienes, obra y servicios, en los ramos y anexos de agencia de viajes, alimentación, artículos del hogar y oficina, automotriz, bazar, bebidas, carne, caucho, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cueros, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, fotografía, fibras sintéticas, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, obras de ingeniería e instalaciones -aún sanitarias- públicas o privadas, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, propaganda, química, radio, servicios profesionales, técnicos y administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte nacional e internacional de personas, cosas y semovientes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio; D) Explotación de marcas de fábrica, patentes y todo otro derecho de propiedad industrial, intelectural o artística en relación con las actividades antedichas; E) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones y consignaciones; F) Compra, venta, enajenación, arrendamiento, administración, explotación y toda clase de operaciones con bienes muebles e inmuebles, en los ramos que se indican en el presente artículo, respetando las prohibiciones legales que se hallen en vigencia; G) Forestación, fruticultura, citricultura y sus derivados, explotación agropecuaria y agrícola en general, cumpliendo con las disposiciones legales y reglamentarias.
INSCRIPCION: Registro Público y General de Comercio: 13.06.1997, No. 1395, Fo. 1422 a 1423, Lo. 2.
28) $ 3.510,00 1/pub 27547 Jun 25- v Jun 25

CELLULAR TRAVEL S.A. ANTES MEGACITY INTERNATIONAL S.A.

NOMBRE Y PLAZO. Articulo 1º. Regida por la ley Nº 11.073, en especial su articulo 7º, se constituye CELLULAR TRAVEL S.A. Su plazo es de cien años desde hoy.

Inscripción: Registro Público y General de Comercio.
19.6.97 Nº 719 Fº 806 Lº 3 de Estatutos.
28) $ 936,00 1/pub 27569 Jun 25- v Jun 25

ALBUFERA S.A.

Capital: $ 1.200.000.-
Objeto: A) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamientos de bienes, obra y servicios, en los ramos y anexos de agencia de viajes, alimentación, artículos del hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, computación, cosmética, cuero, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferrete, fotocopias, fotografía, fibras sintéticas, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, promociones, propaganda, química, radio, seguros y reaseguros, servicios profesionales, técnicos y administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte nacional e internacional de personas, cosas, semovientes y noticias, tipografía, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria y vidrio; B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones y consignaciones; C) Explotación de marcas y bienes incorporales análogos; D) Compra, venta, arrendamiento, administración, construcción y toda clase de operaciones con bienes inmuebles, respetando las prohibiciones legales que se hallen en vigencia; E) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados.-
100 años.
Montevideo.
Inscripción: 09/06/97, Nº 676, Fº 758, Lº 3.
28) $ 2.340,00 1/pub 27572 Jun 25- v Jun 25

ELDENA S.A.

Capital: $ 1.200.000.-
Objeto: A) Industrializar y comercializar en todas sus formas, mercaderías, arrendamientos de bienes, obra y servicios, en los ramos y anexos de agencia de viajes, alimentación, artículos del hogar y oficina, automotriz, bar, bazar, bebidas, carne, caucho, cine, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, computación cosmética, cuero, deportes, editorial, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferrefería, fotocopias, fotografía, fibras sintéticas, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, lavadero, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, promociones, propaganda, química, radio, seguros y reaseguros, servicios profesionales, técnicos y administrativos, tabaco, televisión, textil, transporte nacional e internacional de personas, cosas, semovientes y noticias, tipografía, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria y vidrio; B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones y consignaciones; C) Explotación de marcas y bienes incorporales análogos; D) Compra, venta, arrendamiento, administración, construcción y toda clase de operaciones con bienes inmuebles, respetando las prohibiciones legales que se hallen en vigencia; E) Participación, constitución o adquisición de empresas que operen en los ramos preindicados.-
100 años.
Montevideo.
Inscripción: 09/06/97, Nº 675, Fº 757, Lº 3.
28) $ 2.340,00 1/pub 27573 Jun 25- v Jun 25

BEJU SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: A) Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, documentos análogos; B) Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos, operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; C) Explotación de marcas, patentes, privilegios industriales, bienes incorporales análogos; D) Operaciones comerciales, industriales en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, televisión, textil, transporte, turismo, vestimenta; E) Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país podrá efectuar toda actividad permitida por el régimen al que se acoge.
Duración: 100 años.
Domicilio: Montevideo.
CAPITAL: u$s 100.000.-
Inscripción: Registro Público de Comercio; 16 de abril de 1997, No. 833, Fo. 853, Libro 2.
28) $ 1.638,00 1/pub 27425 Jun 25- v Jun 25

GORMEN SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.

INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1385 Fº 1430 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27426 Jun 25- v Jun 25

LIRIMAR
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.00 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1386 Fº 1431 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27427 Jun 25- v Jun 25

NODIREL
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1387 Fº 1432 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27428 Jun 25- v Jun 25

OLESUR
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1388 Fº 1433 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27429 Jun 25- v Jun 25

PERFIS
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1389 Fº 1434 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27430 Jun 25- v Jun 25

RASBIL
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1390 Fº 1435 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27431 Jun 25- v Jun 25

SONTAL
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1391 Fº 1436 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27432 Jun 25- v Jun 25

TATILCO
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1377 Fº 1422 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27433 Jun 25- v Jun 25

ERLIR
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes,

obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1392 Fº 1437 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27434 Jun 25- v Jun 25

NOBELIR
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1378 Fº 1423 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27435 Jun 25- v Jun 25

OLEAR
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1379 Fº 1424 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27436 Jun 25- v Jun 25

PENTIR
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1380 Fº 1425 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27437 Jun 25- v Jun 25

RANILUX
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, paperfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1381 Fº 1426 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27438 Jun 25- v Jun 25

SONDILCO
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1382 Fº 1427 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27439 Jun 25- v Jun 25

TARSUN
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca, plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1383 Fº 1428 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27440 Jun 25- v Jun 25

ERLES
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: A) Industrializar, comercializar, mercaderías, arrendamientos de bienes, obras y servicios en los ramos y anexos de alimentación, automotriz, bazar, bebidas, combustibles, comunicaciones, construcción y subsidiarios, cosmética, cuero, deportes, electrónica, electrotecnia, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, forestación cumpliendo normas legales, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, informática, joyería, juguetería, lana, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, música, obras de ingeniería, instalaciones sanitarias, óptica, papel, perfumería, pesca,

plástico, prensa, publicidad, química, textil, transportes, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio.
B) Importaciones, exportaciones, representaciones, comisiones, servicios;
C) Toda clase de operaciones con inmuebles permitidas legalmente.
$ 1.050.000.- 100 años; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997 Nº 1384 Fº 1429 Libro 1.
28) $ 1.404,00 1/pub 27441 Jun 25- v Jun 25

IMDAL S.A.

CAPITAL: $ 360.000.-
OBJETO: A) Industrializar y comercializar mercaderías, obra y servicios, en los ramos de alimentación, electrodomésticos, automotriz, bar, bazar, caucho, combustible, cueros, deportes, electrotecnia, editorial, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, informática, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, joyería, juguetería, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, plástico, química, servicios profesionales, técnicos y administrativos, textil, transporte de personas, cosas, semovientes y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio; B) Compraventa, arrendamiento, administración, construcción y operaciones en general con bienes inmuebles, respetando las normas legales; C) Importaciones, exportaciones, consignaciones, representaciones y comisiones.-
100 años
Montevideo
Inscripción: 09/06/97 No. 677 Fo. 759 Lo. 3.
28) $ 1.404,00 1/pub 27566 Jun 25- v Jun 25

GUIDELAND S.A.

CAPITAL: $ 360.000.-
OBJETO: A) Industrializar y comercializar mercaderías, obra y servicios, en los ramos de alimentación, electrodomésticos, automotriz, bar, bazar, caucho, combustible, cueros, deportes, electrotecnia, editorial, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, informática, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, joyería, juguetería, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, plástico, química, servicios profesionales, técnicos y administrativos, textil, transporte de personas, cosas, semovientes y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio; B) Compraventa, arrendamiento, administración, construcción y operaciones en general con bienes inmuebles, respetando las normas legales; C) Importaciones, exportaciones, consignaciones, representaciones y comisiones.-
100 años
Montevideo
Inscripción: 09/06/97 No. 679 Fo. 761 Lo. 3.
28) $ 1.404,00 1/pub 27567 Jun 25- v Jun 25

CARPRIND S.A.

CAPITAL: $ 360.000.-
OBJETO: A) Industrializar y comercializar mercaderías, obra y servicios, en los ramos de alimentación, electrodomésticos, automotriz, bar, bazar, caucho, combustible, cueros, deportes, electrotecnia, editorial, enseñanza, espectáculos, extractivas, ferretería, informática, fotografía, frutos del país, hotel, imprenta, joyería, juguetería, librería, madera, máquinas, marítimo, mecánica, medicina, metalurgia, minería, música, óptica, papel, plástico, química, servicios profesionales, técnicos y administrativos, textil, transporte de personas, cosas, semovientes y noticias, turismo, valores mobiliarios, vestimenta, veterinaria, vidrio; B) Compraventa, arrendamiento, administración, construcción y operaciones en general con bienes inmuebles, respetando las normas legales; C) Importaciones, exportaciones, consignaciones, representaciones y comisiones.-
100 años
Montevideo
Inscripción: 09/06/97 No. 678 Fo. 760 Lo. 3.
28) $ 1.404,00 1/pub 27568 Jun 25- v Jun 25

ILTOWN
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1406, Fo. 1451, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27442 Jun 25- v Jun 25

OFINER
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1393, Fo. 1438, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27443 Jun 25- v Jun 25

TARSUL
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1394, Fo. 1439, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27444 Jun 25- v Jun 25

UNIGAR INTERNATIONAL
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1395, Fo. 1440, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27445 Jun 25- v Jun 25

ADOLUR INTERNATIONAL
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1396, Fo. 1441, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27446 Jun 25- v Jun 25

TODILAN
SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, paten-

tes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1397, Fo. 1442, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27447 Jun 25- v Jun 25

COLDOWN TRADING SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1398, Fo. 1443, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27448 Jun 25- v Jun 25

IBRAWN CORPORATION SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1399, Fo. 1444, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27449 Jun 25- v Jun 25

LERAWEL CORPORATION SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1400, Fo. 1445, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27450 Jun 25- v Jun 25

NADIWEL INVESTMENT SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1401, Fo. 1446, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27451 Jun 25- v Jun 25

OLD POSITION SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1402, Fo. 1447, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27452 Jun 25- v Jun 25

POWERAL CORPORATION SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1403, Fo. 1448, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27453 Jun 25- v Jun 25

BAICROWN INTERNATIONAL SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1404, Fo. 1449, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27454 Jun 25- v Jun 25

CUDENAL SOCIEDAD ANONIMA

OBJETO: En el exterior podrá realizar y administrar: Inversiones en títulos, bonos, metales preciosos, monedas, acciones, cédulas, debentures, letras, marcas, patentes; Importaciones, exportaciones, comisiones, representaciones, mandatos; Operaciones financieras, agropecuarias, seguros, reaseguros; Operaciones comerciales, industriales, en ramos y anexos de alimentación, automotriz, comunicaciones, electrónica, informática, madera, máquinas, metalurgia, papel, pesca, química, servicios profesionales, transporte, turismo, vestimenta; Toda clase de operaciones con bienes inmuebles. En el país, podrá efectuar actividades permitidas por la Ley 11.073.
U$S 100.000.- 100 años ; Montevideo.
INSCRIPCION: 10.6.1997, No. 1405, Fo. 1450, Libro 1.
28) $ 1.170,00 1/pub 27455 Jun 25- v Jun 25

REFORMAS

METROPOLITANA S.A.
Reforma

La Asamblea Extraordinaria del 31 de julio de 1996 aprobó la reforma del Artículo 3° aumentando el Capital a $ 7.200.000.-representado por títulos de una o más acciones al portador de $ 100.- cada una. Por Asamblea Extraordinaria podrá aumentarlo hasta $ 36.000.000.-
Inscripción: 30 de abril de 1997 N° 454 Fo. 495 Lo. 3 Estatutos del Año 1997.
28) $ 936,00 1/pub 27396 Jun 25- v Jun 25

REGISTRO NACIONAL DE LEYES Y DECRETOS

Tarifa vigente a partir del 1º de abril de 1997

RUSTICA

Año 1970 (1er semestre)	$	159,00
Año 1970 (2do. semestre)	$	159,00
Año 1971 (1er semestre)	$	159,00
Año 1971 (2do. semestre)	$	159,00
Año 1972 (1er semestre)	$	159,00
Año 1972 (2do semestre)	$	159,00
Año 1973 (1er semestre)	$	159,00
Año 1973 (2do. semestre)	$	159,00
Año 1974 (1er. semestre)	$	148,00
Año 1974 (2do. semestre)	$	148,00
Año 1975 (1er. semestre)	$	148,00
Año 1975 (2do semestre)	$	159,00
Año 1976 (1er. semestre)	$	148,00
Año 1976 (2do. semestre)	$	148,00
Año 1980 (1er. semestre)	$	243,00
Año 1980 (2do. semestre)	$	263,00
Año 1981 (1er semestre)	$	263,00
Año 1981 (2do. semestre)	$	263,00
Año 1982 (1er semestre)	$	263,00
Año 1982 (2do. semestre) 2 Tomos	$	309,00
Año 1983 (1er semestre)	$	287,00
Año 1983 (2do. semestre)	$	287,00
Año 1984 (1er semestre)	$	311,00
Año 1984 (2do. semestre)	$	311,00
Año 1985 (1er. semestre)	$	311,00
Año 1985 (2do. semestre) 2 Tomos	$	434,00
Año 1986 (1er semestre)	$	385,00
Año 1986 (2do. semestre)	$	460,00
Año 1987 (1er semestre)	$	400,00
Año 1987 (2do. semestre) 2 Tomos	$	803,00
Año 1988 (1er semestre)	$	400,00
Año 1988 (2do. semestre) 2 Tomos	$	803,00
Año 1989 (1er semestre)	$	479,00
Año 1989 (2do. semestre)	$	463,00
Año 1990 (1er semestre)	$	552,00
Año 1990 (2do. semestre)	$	673,00
Año 1991 (1er semestre)	$	400,00
Año 1991 (2do. semestre)	$	505,00
Año 1991 Addenda	$	368,00
Año 1992 (1er semestre)	$	505,00
Año 1992 (2do. semestre)	$	552,00
Año 1993 (1er semestre)	$	505,00
Año 1993 (2do. semestre)	$	505,00
Año 1994 (1er semestre)	$	506,00
Año 1994 (2do. semestre) 2 Tomos	$	960,00
Año 1995 (1er semestre)	$	559,00
Año 1995 (2do. semestre)	$	616,00

ENCUADERNADO

Año 1971 (1er semestre)	$	210,00
Año 1971 (2do. semestre)	$	210,00
Año 1972 (1er semestre)	$	210,00
Año 1972 (2do. semestre)	$	210,00
Año 1973 (1er semestre)	$	210,00
Año 1973 (2do. semestre) 2 Tomos	$	210,00
Año 1975 (1er. semestre)	$	195,00
Año 1975 (2do. semestre)	$	195,00
Año 1979 (1er. semestre)	$	195,00
Año 1979 (2do. semestre)	$	195,00
Año 1980 (1er. semestre) AGOTADO	$	300,00
Año 1980 (2do. semestre)	$	325,00
Año 1981 (1er semestre)	$	325,00
Año 1981 (2do. semestre)	$	325,00
Año 1982 (1er semestre)	$	325,00
Año 1982 (2do. semestre) 2 Tomos	$	386,00
Año 1983 (1er semestre)	$	359,00
Año 1983 (2do. semestre)	$	359,00
Año 1984 (1er semestre)	$	386,00
Año 1984 (2do. semestre)	$	386,00
Año 1985 (1er semestre)	$	386,00
Año 1985 (2do. semestre) 2 Tomos	$	575,00
Año 1986 (1er semestre)	$	432,00
Año 1986 (2do. semestre)	$	528,00
Año 1987 (1er semestre)	$	505,00
Año 1987 (2do. semestre) 2 Tomos	$	1.009,00
Año 1988 (1er semestre)	$	505,00
Año 1988 (2do. semestre) 2 Tomos	$	1.009,00
Año 1989 (1er semestre)	$	552,00
Año 1989 (2do. semestre)	$	578,00
Año 1990 (1er semestre)	$	625,00
Año 1990 (2do. semestre)	$	757,00
Año 1991 (1er semestre)	$	493,00
Año 1991 (2do. semestre)	$	578,00
Año 1991 Addenda	$	415,00
Año 1992 (1er semestre)	$	578,00
Año 1992 (2do. semestre)	$	625,00
Año 1993 (1er semestre)	$	578,00
Año 1993 (2do. semestre)	$	575,00
Año 1994 (1er semestre)	$	581,00
Año 1994 (2do. semestre) 2 Tomos	$	1.122,00
Año 1995 (1er semestre)	$	638,00
Año 1995 (2do. semestre)	$	711,00 A.V.





REPUBLICA
ORIENTAL
DEL
URUGUAY

INTENDENCIA
MUNICIPAL
DE MONTEVIDEO

MONTEVIDEO
MI CASA

ORDENANZA BROMATOLOGICA MUNICIPAL

DECRETO Nº 27335 del 12/09/96



DIARIO OFICIAL

IMPO

INTENDENCIAS MUNICIPALES
INTENDENCIA MUNICIPAL DE MONTEVIDEO

Decreto 27.235.- Apruébase la Ordenanza Bromatológica de la Intendencia Municipal de Montevideo. (2.574*R)

La Junta Departamental de Montevideo

DECRETA:

Artículo 1°.- Sustitúyense los Títulos I y II de la parte legislativa del Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal, los que quedarán redactados en la forma indicada en el proyecto que luce de fs. 1 a fs. 614 el cual constituye el Anexo del presente decreto, del que se considera parte integrante.

Art. 2°.- Deróganse los Decretos Nos. 16.797 y 20.690 y modificativos y el Art. 4°; literal a) del Decreto N° 21.626 y todo otro decreto que se oponga a las nuevas disposiciones aprobadas por el presente.

Art. 3°.- Sustitúyense el texto de los Arts. D. 3.701, D. 3.709, D. 3.418 y D. 3.419 del Volumen XV "Planificación de la Edificación" del Digesto Municipal, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

"Artículo D. 3.707. Sin perjuicio de las normas constructivas a las que deben ajustarse las fábricas de helados, regirán además en materia de higiene las disposiciones bromatológicas contenidas en el Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal.-"

"Artículo D. 3.709. Sin perjuicio de las normas constructivas a que deben ajustarse los comercios estables destinados al almacenamiento, conservación o venta de pescado y mariscos, regirán además en materia de higiene las disposiciones bromatológicas contenidas en el Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal."

"Artículo D. 3.418. Sin perjuicio de las normas constructivas a que deben ajustarse los locales destinados a cafés, bares y afines, regirán además en materia de higiene las disposiciones bromatológicas contenidas en el Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal."

"Artículo D. 3.419. Sin perjuicio de las normas constructivas a que deben ajustarse los locales destinados a restoranes, parrilladas, rotiserías y fiambrerías, regirán además en materia de higiene las disposiciones bromatológicas contenidas en el Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal."

Art. 4°.- Deróganse los Arts. D. 3.702 al D. 3.708 y D. 3.710 al D. 3.715 del Volumen XV "Planificación de la Edificación" del Digesto Municipal.

Art. 5°.- La Intendencia Municipal de Montevideo propondrá a la Junta Departamental la incorporación a la normativa municipal de las futuras modificaciones que se efectúen por el Poder Ejecutivo al Reglamento Bromatológico Nacional y que se considere oportuno adoptar.

Art. 6°.- Establécese que las disposiciones del presente decreto entrarán en vigencia a los 180 (ciento ochenta) días de su publicación en el Diario Oficial.

Art. 7°.- Comuníquese.

Sala de Sesiones de la Junta Departamental de Montevideo, a doce de setiembre de mil novecientos noventa y seis. MARGARITA PERCOVICH, Presidenta - Ec. MANUEL NUÑEZ, Secretario General.

Res. 4.491/996

Montevideo 30 de setiembre de 1996

Visto: el Decreto No. 27.235 sancionado por la Junta Departamental de Montevideo el 12 de setiembre de 1996 y recibido por este Ejecutivo el 24 del mismo mes y año, por el cual, de conformidad con la Resolución No. 2.222/96, de 27/V/96, se sustituyen los Títulos I y II de la Parte Legislativa del Volumen VI "De la Higiene y Asistencia Social" del Digesto Municipal, los que quedarán redactados de la forma que se indica; se derogan los Decretos No. 16.797 y 20.690 y modificativos y el Art. 4o., literal a) del Decreto No. 21.626 y todo otro Decreto que se oponga a las nuevas disposiciones aprobadas en el presente; se sustituye el texto de los Artículos D. 3.701, D. 3.709, D. 3.418 y D. 3.419 del Volumen XV "Planificación de la Edificación" del Digesto Municipal, referidos a las disposiciones bromatológicas a cumplir por las fábricas de helados, comercios estables destinados a almacenamiento, conservación o venta de pescado y mariscos, locales destinados a cafés, bares y afines, y locales destinados a restoranes, parrilladas, rotiserías y fiambrerías; se derogan los Artículos D. 3.702 a D. 3.708 y D. 3.710 a D. 3.715 del Volumen XV del Digesto Municipal; se dispone que este Ejecutivo propondrá a la Junta Departamental de Montevideo la incorporación a la normativa municipal de las futuras modificaciones que se efectúen por el Poder Ejecutivo al Reglamento Bromatológico Nacional y que se considere oportuno adoptar; y se establece que las disposiciones del presente Decreto entrarán en vigencia a los 180 días de su publicación en el Diario Oficial;

El Intendente Municipal de Montevideo

RESUELVE:

Promúlgase; publíquese; comuníquese a la Junta Departamental de Montevideo, a todos los Departamentos, a la Unidad Central de Planificación Municipal, a la Contaduría General, al Instituto de Estudios Municipales, a la División Servicios Jurídicos, al Servicio de Relaciones Públicas y Comunicaciones, a la Unidad de Actualización Normativa y pase, por su orden, al Sector Despacho -para su desglose e incorporación al Registro correspondiente- y al Departamento de Descentralización a sus efectos. Arq. MARIANO ARANA, Intendente Municipal - Dra. MARIA JULIA MUÑOZ, Secretaria General.

La Ordenanza Bromatológica Municipal

Por primera vez y a través del esfuerzo de sistematización normativa realizado por el actual Gobierno Departamental de Montevideo, tanto de su Legislativo como de su Ejecutivo, es posible la publicación en el Diario Oficial de la Ordenanza Bromatológica Municipal.

Esto significa que a partir de la presente edición, Montevideo y el país todo, dispondrá de un marco normativo amplio, tan actualizado y moderno, como consonante con las úitimas exigencias en materia de ciencia y tecnología de los alimentos.

En ese sentido, este hecho es en sí mismo un avance sustantivo que puede comprenderse desde diversas perspectivas.

Por lo pronto, queda establecido en forma precisa un conjunto de procedimientos y exigencias, cuyo objetivo no es otro que el de asegurar el carácter genuino y la excelencia en la calidad de los alimentos de la población.

A su vez, la existencia de una sistematización normativa de estas características, supone una valiosa herramienta para la defensa del consumidor, que no sólo permitirá implementar la función de policía higiénico-sanitaria de los alimentos que por ley le compete a la Intendencia Municipal, sino también facilitará la promoción del protagonismo activo e informado de los propios vecinos en su condición de consumidores.

No quedan dudas de que al establecer, para todos los procesos y productos, las características y los requisitos de composición imprescindibles para la producción, industrialización, transporte y comercialización de los alimentos, se está incidiendo en forma sustantiva en el mejoramiento y uniformización de las condiciones de calidad de la producción nacional. Al mismo tiempo, se están garantizando, los niveles adecuados de exigencia para los productos importados, cada vez más presentes en nuestro medio como consecuencia de la progresiva integración regional y mundial del mercado de productos alimentarios.

Finalmente, aparece como una circunstancia destacable el hecho de que se hayan incorporado íntegramente los treinta capítulos que conforman el Reglamento Bromatológico Nacional. El mismo, que fuera elaborado con aportes científicos de técnicos municipales del Congreso Nacional de Intendentes, permitirá aplicar una normativa unificada en todo el territorio nacional, sin que ello signifique deslindar las responsabilidades y competencias que orientan la acción municipal, entre cuyos objetivos esenciales se cuenta la función de velar cotidianamente por lograr y sostener los niveles de excelencia de los alimentos que consumimos, como un componente esencial de la calidad de vida de la población.

Arq. Mariano Arana
Intendente Municipal de Montevideo

INDICE GENERAL

DEL TITULO I

DEL TITULO II

Arq. Mariano Arana
Intendente Municipal de Montevideo

Dra. María Julia Muñoz
Secretaria General

Sr. Alberto Rosselli
Director del Departamento de Descentralización

Dr. Miguel Fernández Galeano
Director de la División Salud

Servicio de Regulación Alimentaria
18 de Julio 1360
3er. Piso CP 11200
Tel.: (5982) 903032
Fax: (5982) 920467
E-Mail: uy33418@antel.com.uy

Centro de Información al Consumidor
18 de Julio 1360
3er. Piso CP 11200
Tel.: (5982) 903555

TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO I
AMBITO DE APLICACION

D.870 Las disposiciones de los titulos I y II del presente volumen, rigen en todo el territorio departamental para la industrialización, importación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos, tanto nacionales como importados

D.871 Los alimentos que sean introducidos al Departamento con la finalidad de participar en ferias, exposiciones u otros eventos similares no podrán ser entregados al consumidor final, a cualquier título, hasta tanto ello sea autorizado en forma expresa por el Servicio de Regulación Alimentaria.

CAPITULO II
CONTROL DE ALIMENTOS

SECCION I
COMETIDOS Y FUNCIONES DEL SERVICIO DE REGULACION ALIMENTARIA

D.872 Compete al Servicio de Regulación Alimentaria hacer cumplir las disposiciones bromatológicas, sin perjuicio de los cometidos que correspondan o puedan corresponder a otras autoridades nacionales o dependencias municipales

D.873 El Servicio de Regulación Alimentaria cumplirá su cometido de policía de los alimentos, de defensa del consumidor, impidiendo la comisión de fraudes alimentarios y asegurando una adecuada higiene alimentaria, aplicando las disposiciones en vigencia ya sea nacionales o departamentales

D.874 De las diversas funciones del Servicio de Regulación Alimentaria se destaca.

a) Desarrollar, utilizando los medios de comunicación más idóneos, tareas de prevención tendientes a impedir la comisión voluntaria o involuntaria de infracciones a las disposiciones alimentarias en vigencia. Entiéndase por tal, no solo las que se refieren al alimento en si mismo, su envase, su rotulación y su manipulación, sino también las que se refieren a los locales, sus instalaciones y los lugares en que se manipule, elabore, almacene, transporte, comercialice o se entregue cualquier tipo de alimento

b) Mantener al día un registro actualizado, por rubros alimentarios de las empresas alimentarias, su ubicación, nombre y domicilio del propietario y de su representante técnico cuando corresponda

c) Mantener al día la información pertinente para conocer con prontitud la realidad en materia higiénico-sanitaria de las empresas y de comisión de fraudes alimentarios, realizando las inspecciones

1) de las plantas físicas, instalaciones y equipos de empresas alimentarias, ferias y mercados,

2) de la forma de manipular los alimentos cualquiera sea su tipo, origen y finalidad,

3) del personal afectado directa o indirectamente a la manipulación de alimentos

d) Realizar los muestreos pertinentes (masivos y/o puntuales) y los análisis bromatológicos necesarios de alimentos cualquiera sea su origen y razón de su existencia a los efectos de conocer la realidad imperante en materia de genuinidad de los mismos, incluido en ello el control de su envase y rotulación.

e) Cuando corresponda proceder al comiso de toda clase de alimentos (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que decrete la autoridad municipal competente.

f) Intervenir toda clase de alimentos, de utensilios, envases, rótulos o publicidad (cualquiera sea su origen, su tipo o su finalidad) que en una inspección o en un examen primario se presenten, a juicio del o los técnicos actuantes, en posible infracción de las disposiciones bromatológicas en vigencia

Esta operación consistirá en tomar las medidas necesarias para impedir el uso o transporte de los materiales en cuestión en espera de su examen bromatológico o la decisión de su liberación o decomiso

g) Realizar tareas de investigación científica o tecnológica para el mejor cumplimiento de las tareas enumeradas anteriormente

h) Enviar a la Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario prevista en el Capítulo IV del presente título, las propuestas que estime conveniente, para modificar o actualizar las disposiciones bromatológicas en vigencia

i) Realizar la divulgación y recomendaciones de hábitos higiénico alimentarios apropiados a la población de su zona de influencia.

SECCION II
INSPECCION, EXTRACCION DE MUESTRAS Y EXAMENES BROMATOLOGICOS

D.875 Los propietarios, encargados o representantes de fábricas, transportes o comercios de alimentos, están obligados a permitir la inspección bromatológica municipal en cualquier oportunidad en que ella se disponga

Cuando personal municipal habilitado se haga presente en una fábrica o comercio alimentario para su inspección se le deberá franquear la entrada de inmediato y sin dilaciones, al sector de elaboración, almacén o comercialización de alimentos

En caso de oposición o resistencia que le impidiere el libre ejercicio de sus atribuciones en materia de policía higiénica de la alimentación el Servicio de Regulación Alimentaria, podrá gestionar orden de allanamiento respecto de los establecimientos o locales bajo su control.

D.875.1Los funcionarios designados por el Servicio de Regulación Alimentaria están facultados para extraer de cualquier establecimiento, lugar o vehículo, muestras de los alimentos o útiles alimentarios que se considere necesario someter al examen bromatológico, así como intervenir los productos o elementos que se estimen sospechosos

Esta intervención durará el tiempo necesario para realizar los exámenes correspondientes

D.875.2 Todo industrial, transportista o comerciante, estará obligado a declarar, bajo su firma la procedencia de los alimentos que elabora, transporta, expende, utiliza o almacena.

D.875.3 En caso de resistencia a suscribir las actas de inspección o de obtención de muestras, se solicitará la presencia de un escribano municipal o en su defecto, de dos testigos hábiles y mayores de edad, a fin de labrar el acta correspondiente.

D.875.4 La muestra para análisis químico deberá tomarse por triplicado y tendrá los siguientes destinos:

a) para análisis por el laboratorio del Servicio de Regulación Alimentaria;

b) quedará en poder del interesado a los efectos que considere más convenientes;

c) quedará en custodia, con carácter de muestra testigo, por parte del Servicio de Regulación Alimentaria, para el caso que se presentara disidencia entre las partes y hubiera lugar a un análisis pericial.

En los casos que la estabilidad de la muestra no lo permita, no corresponderá tomarse la muestra c).

La muestra para análisis microbiológico consistirá en varias subunidades analíticas cuyo número será determinado en cada caso por el Servicio de Regulación Alimentaria, dependiendo el mismo del tipo de alimento y de las determinaciones analíticas a efectuarse. Esta podrá a pedido del interesado, tomarse por duplicado y tendrá los destinos a) y b) anteriores.

D.875.5 En caso de gestionarse y de hacerse lugar a un nuevo análisis bromatológico de comprobación, éste se efectuará sobre la muestra testigo en poder del Servicio de Regulación Alimentaria y se practicará en sus laboratorios por parte del técnico representante de la parte interesada, de acuerdo a lo estipulado en el Art. D.876, en presencia del Director Profesional del Servicio de Regulación Alimentaria o en su ausencia, del profesional jerárquicamente inmediato inferior.

En tal circunstancia, se deberá operar de acuerdo con los métodos oficiales o en su defecto los utilizados por el Servicio de Regulación Alimentaria

D.875.6 El acto de análisis de comprobacion se ajustará a los siguientes procedimientos una vez reconocida la integridad de la muestra de reserva y después que lo haya hecho constar bajo su firma la parte interesada, se procederá a extraer la porción de sustancia necesaria para el análisis, procurando dejar la mayor cantidad posible en el envase el que se lacrará y sellará nuevamente con el sello que aporte el representante técnico del interesado o en su defecto con el sello municipal.

D.875.7 En caso de que, por impericia o mala fe, el Técnico de la parte interesada no siguiera estrictamente el procedimiento relativo a los métodos analíticos adoptados, el técnico que representa al Servicio de Regulación Alimentaria, suspenderá el análisis, dando cuenta.

De cada procedimiento se labrará acta pormenorizada que firmarán las partes.

CAPITULO III
REPRESENTACION TECNICA DE LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS

D.876 El Servicio de Regulación Alimentaria podrá exigir, en circunstancias especiales, que las empresas alimentarias designen un representante técnico.

Se permitirá actuar como representante técnico de empresas alimentarias a los profesionales universitarios o a los técnicos con título expedido o revalidado por la Universidad de la República o por el Consejo de Educación Técnico Profesional (Universidad del Trabajo del Uruguay). En cualquier caso el título habilitante deberá acreditar idoneidad en la materia en general y para la circunstancia especial planteada. A tales efectos será presentada una fotocopia de dicho documento, cuando el Servicio de Regulación Alimentaria lo considere necesario.

D.876.1 Las empresas alimentarias deben tener un representante técnico en los siguientes casos:

a) presentación de la solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de alimentos (tanto nacionales como importados);

b) presentación de la solicitud y documentación que la acompaña para la habilitación bromatológica de materias primas, útiles y materiales alimentarios,

c) cuando se disponga a texto expreso en las disposiciones en vigencia debido a la naturaleza o complejidad de los alimentos involucrados o de los procedimientos alimentarios empleados,

d) cuando el Servicio de Regulación Alimentaria intime a la empresa debido a que se haya constatado reiteradamente que los procedimientos de elaboración no son correctos;

e) cuando se plantee un litigio que implique un peritaje analítico;

f) en cualquier otra circunstancia especial que, a juicio del Servicio de Regulación Alimentaria amerite tal exigencia;

D.876.2 En todos los casos el profesional universitario o técnico actuante asume la responsabilidad técnica y legal correspondiente.

D.876.3 El Servicio de Regulación Alimentaria podrá llevar un registro permanente de los representantes técnicos de las empresas alimentarias

D.876.4 La representación tecnica puede ser de carácter permanente o de carácter transitorio hasta la culminación del trámite correspondiente, lo cual puede ser manifestado en el momento en que se presente la respectiva solicitud.

CAPITULO IV
COMISION TECNICA PERMANENTE DE CONTROL ALIMENTARIO

SECCION I
COMETIDOS

D.877 Créase una Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario con carácter normativo y asesor.

D.877.1Los cometidos de dicha comisión serán los siguientes:

a) proponer al Intendente Municipal las derogaciones, correcciones o ampliaciones a las disposiciones bromatológicas con el fin de su actualización;

b) asesorar al Intendente Municipal -a su requerimiento- en todo lo relacionado con la aplicación e interpretación de este cuerpo de normas;

c) aconsejar la adopción de métodos de muestreo y análisis bromatológico -que tendrá carácter obligatorio en el Departamento de Montevideo- a cuyo efecto proyectará los que considere apropiados;

d) revisar dichos métodos con el propósito de adecuarlos a los avances científicos y tecnológicos en esta materia;

e) plantear a la Comisión Asesora en Materia Alimentaria del Ministerio de Salud Pública creada por el Art. 4º del Decreto Nº 95/994 de fecha 2 de Marzo de 1994, a través de los representantes municipales, propuestas de modificación o agregados a la legislación bromatológica;

f) proponer al Intendente Municipal y Junta Departamental de Montevideo la incorporación a la normativa municipal de las futuras modificaciones que efectúe el Poder Ejecutivo en el Reglamento Bromatológico Nacional

D 877 2 Las acciones a que se refieren los artículos anteriores podrán realizarse.

a) por iniciativa propia de la Comisión Técnica Permanente;

b) por solicitud expresa de sectores empresariales o de titulares de empresas alimentarias específicas;

c) por solicitud de representantes de asociaciones científicas o de consumidores

d) por iniciativa de cátedras universitarias u otros organismos oficiales.

D.877.3 En todos los casos las modificaciones serán generales para el mismo tipo de empresas alimentarias.

SECCION II
INTEGRACION

D.878 La Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario estará integrada por:

a) Director y Subdirector del Servicio de Regulación Alimentaria.

b) Jefes de la Unidad Laboratorio de Bromatología, Secciones Tecnología e Higiene Alimentaria y Registro de Productos, del Servicio de Regulación Alimentaria.

c) Asesores (Grado 5) del Servicio de Regulación Alimentaria y de la Unidad Laboratorio de Bromatología.

d) Un abogado asesor del Servicio de Regulación Alimentaria.

La integracion de esta Comisión se podrá ampliar hasta con tres profesionales de probada especialización en materia alimentaria a propuesta del Director del Servicio de Regulación Alimentaria y un abogado o procurador designado directamente por el Intendente Municipal.

D.879 Cuando lo estime necesario esta Comisión podrá requerir la colaboración de especialistas o instituciones, así como integrar subcomisiones de trabajo.

D.880 La Comisión contará con una Secretaría Técnica Permanente integrada por técnicos expertos en control alimentario y personal de apoyo administrativo.

D.881 La Comisión designará cada año de entre sus miembros la persona que la presidirá durante ese lapso.

En los tres meses siguientes a su instalación esta Comisión reglamentará su funcionamiento.

CAPITULO V
REMATE DE ALIMENTOS

D.882 Solamente se podrá proceder al remate de alimentos en subasta pública, cuando el Servicio de Regulación Alimentaria haya comprobado, en cada caso, que los mismos son aptos para el consumo humano.

D.882.1Lo establecido en el artículo anterior rige tanto para los alimentos nacionales como para los extranjeros, cualquiera sea su procedencia y el motivo por el cual han sido retenidos o decomisados.

D.883 Sólo podrá rematarse alimentos elaborados que conserven intactos sus envases y rotulación original de fábrica, no permitiéndose el fraccionamiento dentro del local de la casa de remate. No se permitirá además el remate de alimentos que no presenten en la rotulación de origen, denominación de venta del producto, identificación del fabricante, lote y fecha de vencimiento

D.884 A tales efectos el rematador, que asume la responsabilidad legal con respecto a los alimentos a ser rematados, deberá obtener la habilitación correspondiente del Servicio de Regulación Alimentaria. Dicha Oficina podrá solicitar los asesoramientos que estime pertinentes de otros organismos, cuando se trate de alimentos que entran en la órbita de competencia de los mismos.

D.884.1La solicitud de habilitación deberá ser presentada, con un plazo no inferior a 20 días hábiles previos a la fecha fijada para el remate. En dicha solicitud constará un inventario de los alimentos a rematar indicando: procedencia, naturaleza, marca, cantidad y tamaño de los envases.

D.885 A los efectos de facilitar la inspección y posterior habilitación, los alimentos se agruparán en lotes separados del resto de la mercadería a rematar en la misma subasta.

D.886 Cuando el Servicio de Regulación Alimentaria no otorgue la habilitación correspondiente, los alimentos sobre los cuales haya recaído dicha resolución deberán ser destruidos.

D.887 El envase de todo alimento que ha de subastarse deberá poseer, además de su rotulación original, un autoadhesivo que no cubra ninguna leyenda obligatoria, en el cual conste:

a) la razón del remate;

b) nombre y dirección del rematador y su número de habilitación ante el Servicio de Regulación Alimentaria;

c) fecha del remate.

D.888 La habilitación otorgada por el Servicio de Regulación Alimentaria deberá exhibirse, en el momento del remate, junto con el inventario de los alimentos a rematar.

D.889 Los locales que sean utilizados para subastar alimentos serán considerados como depósitos de los mismos y deberán satisfacer, en lo pertinente, las condiciones exigidas para ellos. A tales efectos el Servicio de Regulación Alimentaria también deberá habilitar dicho local como depósito.

D.890 En el caso en que luego del remate haya quedado un excedente que no se adquirió o no se retiró, el rematador deberá presentar una nueva solicitud de habilitación.

CAPITULO VI
PENALIDADES

D.891 Las infracciones a las disposiciones de este volumen, serán pasibles de una o mas de las siguientes sanciones, sin perjuicio de las disposiciones pertinentes del Código Penal.

a) **Multas** que van desde 3 hasta 300 U.R. (Unidades Reajustables) de acuerdo a la gravedad, reincidencias y circunstancias en que se produzca la infracción y que se aplicarán según lo establecido en el Art. 30 de la Ley 9515. Dichas multas podrán aplicarse en forma reiterada cuando no se cumplieren las medidas intimadas por el Servicio de Regulación Alimentaria.

b) **Decomiso** de alimentos, ingredientes, envases y útiles alimentarios.

c) **Clausura** de fábricas, comercios, locales de elaboración, depósito o expendio, la que deberá figurar en leyendas con caracteres bien visibles en la parte exterior del local.

d) **Remoción** de instalaciones de puestos callejeros y de vehículos de expendio.

e) **Publicación** escrita del nombre y demás datos del infractor y de la naturaleza de la infracción en por lo menos un medio de prensa de amplia difusión.

D 892 De acuerdo a la entidad de la falta, y a las circunstancias en que se produzca la infracción, podrán aplicarse además de las sanciones pecuniarias, las restantes medidas previstas en el artículo anterior, en forma concurrente según corresponda a juicio del Servicio de Regulación Alimentaria.

D.893 Por infracciones a las disposiciones tendientes a preservar la higiene y salubridad pública, se aplicarán las multas establecidas en los artículos siguientes.

D.894 Puede ser considerada falta grave y objeto de clausura:

a) la falta de higiene o el incumplimiento de las disposiciones sanitarias establecidas en el presente volumen, en establecimientos, vehículos de transporte, depósitos, operaciones de elaboración, envases o procesos alimentarios, así como la falta de higiene personal de obreros, empleados o patrones .... (10 U.R. a 54 U.R.)

b) la utilización o existencia dentro del establecimiento de aguas contaminadas, peligrosas o no potables .... (54 U.R)

D.895 ....
Puede ser considerada falta grave, y objeto de decomiso:

a) la elaboración, expendio, transporte o depósito de sustancias o productos alterados, adulterados, contaminados, falsificados, nocivos o que presenten infestaciones por ácaros o ectoparásitos de cualquier naturaleza .... (54 U.R.).

b) expendio, elaboración, depósito o transporte de alimentos con microorganismos considerados patógenos que superen los límites establecidos en el Título II del presente volumen (54 U.R.)

c) expendio, elaboración, depósito o transporte de alimentos con microorganismos que por su calidad o cantidad a juicio del Servicio de Regulación Alimentaria, indiquen una manipulación defectuosa, malas condiciones de higiene, o hagan presumir la presencia de gérmenes patógenos o microorganismos cuyo número supere las cantidades fijadas como límites máximos admisibles en las reglamentaciones vigentes .... (26 U.R).

d) existencia de productos envasados o no, útiles alimentarios, cierres o tapas en condiciones tales que no se ajusten a las prescripciones contenidas en las normas bromatológicas vigentes, susceptibles de inducir a engaño respecto a la verdadera naturaleza, calidad y origen de los mismos ....(26 U.R.).

e) alteración de la fecha de vencimiento original declarada en el envase de los alimentos .... (54 U.R).

D.896 Se consideran faltas graves y serán pasibles de la sanción pecuniaria correspondiente además de las sanciones que correspondan a juicio del Servicio de Regulación Alimentaria, de acuerdo a lo previsto en el Art D.891, las siguientes:

a) cumplimiento de actividades no autorizadas por el Servicio de Regulación Alimentaria en el comercio , transporte o elaboración de alimentos o materias primas, sea cual fuere el lugar o forma en que se cumplan .... (54 U.R).

b) práctica de procesos u operaciones inadecuadas, antihigiénicas, prohibidas, o que se consideren peligrosas para la salud, durante la elaboración, procesamiento, conservación o manipulación de alimentos .... (54 U.R).

c) propaganda o rotulación de alimentos no autorizada o que se considere de carácter engañoso .... (10 U.R.).

D.897 Violación de la clausura de locales alimentarios o de la intervención de alimentos, útiles alimentarios o envases retenidos por los Servicios competentes, así como su transporte, venta o utilización de cualquier forma .... (54 U.R).

D.898 Reincidencia en la comisión de una misma infracción a cualquiera de las normas bromatológicas vigentes, en un lapso de doce meses a contar de la que se hubiere cometido última . (54 a 300 U.R.).

D.899 Además de las indicadas en los artículos precedentes se consideran faltas pasibles de las sanciones previstas en el Art D.891, las siguientes

a) resistencia activa o pasiva a la inspección, intervención o intimación, así como la comisión de cualquier acto que tenga por objeto eludir o intentar eludir el cumplimiento de los mismos..... (54 U.R.).

b) negativa a suscribir las actas de inspección u obtención de muestras(10 U.R.).

c) mantenimiento de personal sin vestimenta especial cuando correspondiere su uso de acuerdo a las disposiciones vigentes ....(3 U.R. p/persona)

d) la presencia o existencia de insectos, ácaros, roedores o animales que por su especie o cantidad se consideren reñidos con

las normas higiénicas, en vehículos de transporte, plantas de elaboración, depósitos, o en cualquiera de las dependencias del establecimiento que comercialice o elabore alimentos ....(5 U.R.).

e) tenencia de envases con tapas o cierres abiertos, en comercios alimentarios o vehículos de transporte, correspondientes a cualquier producto alimenticio que no pueda fraccionarse fuera del establecimiento elaborador .... (10 U.R.).

f) transporte, depósito o venta de alimentos o ingredientes procedentes de establecimientos no habilitados .... (30 U.R.).

g) falta de carné de salud en vigencia de cualquier persona que manipule alimentos o se encuentre en contacto con ellos .... (3 U.R. p/persona).

h) presencia de productos en el local de una empresa alimentaria que puedan ser considerados adulterantes de los alimentos que se elaboran en él .... (10 U.R.).

i) utilización de envases confeccionados con material no autorizado o sin las debidas especificaciones .... (54 U.R.).

j) uso o tenencia de aditivos no autorizados expresamente por las disposiciones bromatológicas según el tipo de alimento .... (54 U.R.).

k) empleo de materia prima en condiciones no admitidas o no previstas ... (30 U.R.).

l) negativa a declarar la procedencia de sustancias alimenticias, materias primas, o aditivos que posea, expenda o transporte así como facilitar informes falsos sobre las mismas .... (54 U.R.).

m) utilización de envases característicos o exclusivos de determinados alimentos o aditivos, para usos o fines distintos de los específicos para cada uno de ellos .... (10 U.R.).

n) transporte, depósito o venta de alimentos, materias primas o aditivos, procedentes de establecimientos expresamente inhabilitados o carentes de autorización municipal .... (30 U.R.).

ñ) carencia de habilitación bromatológica así como no exhibición en forma permanente en los locales sometidos a inspección bromatológica del certificado de habilitación que se expida en cada caso .... (3 U.R.).

o) por infracciones no previstas expresamente en este capítulo .... (3 U.R.)

D.900 Además de las penalidades señaladas en este capítulo, en los casos en que corresponda, se deberá remitir los antecedentes a la Justicia Penal.

D.901 A los efectos de la aplicación de las sanciones previstas en este capítulo, se entiende que·

a) todo alimento o ingrediente alimentario que se encuentre en un local de una empresa alimentaria, está destinado a la utilización o comercialización; se exceptúan los productos que se encuentren en pequeña cantidad , para ensayos de laboratorio, con autorización del Servicio de Regulación Alimentaria.

b) toda persona que se encuentre en un local de elaboración de alimentos o de despacho al público, es responsabilidad de la empresa y está sujeta a la legislación vigente.

D.902 La responsabilidad del incumplimiento de las normas de este volumen será:

a) de los fabricantes o importadores de los alimentos en infracción a la legislación bromatológica vigente, o de los propietarios o titulares de fábricas, comercios o vehículos de transporte de productos alimenticios de los cuales se constate transgresiones a este cuerpo de normas

b) de poseedores o tenedores a cualquier título de alimentos en infracción, cuando su alteración sea manifiesta y fácilmente apreciable, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo precedente

c) de los tenedores a cualquier título, de alimentos en infracción, cuando no se identifique claramente en el envase al fabricante o importador, o esté abierto el envase de donde se extraiga la muestra, o la venta se efectúe en forma fraccionada, o se trate de productos que carezcan de la habilitación y registro correspondiente.

TITULO II

CAPITULO I
DISPOSICIONES BROMATOLOGICAS

Sección I
Definiciones

D.903 Alimento. Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

D.904 Alimento natural. Es el alimento que se presenta tal como se encuentra en la naturaleza, con todos sus constituyentes originarios, sin haber sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

D.905 Alimento semielaborados. Es el alimento que constituye la materia prima o alguno de los ingredientes complementarios necesarios para obtener un alimento elaborado. Es un producto intermedio entre el alimento natural y el alimento elaborado.

D.906 Alimento elaborado. Es el alimento o preparación culinaria, que ha sido sometido a procedimientos de elaboración que modifiquen sus caracteres sensoriales o su composición.

D.907 Materia prima. Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

D.908 Ingrediente. Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

D.909 Ingredientes principales. Son los ingredientes básicos de los alimentos elaborados que contienen en su composición uno o más nutrimentos y que caracterizan al alimento.

D.910 Nutrimento. Es todo componente normal de los alimentos utilizable por el consumidor para subvenir en sus necesidades vitales y que pertenece al alguno de los siguientes grupos: proteínas, glúcidos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. Por extensión se incluye la fibra alimentaria.

D.911 Coadyuvante de elaboración. Es toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimentario por sí mismo, y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada pero inevitable de residuos o derivados en el producto final.

D.912 Aditivo alimentario. Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

D.913 Contaminante. En cualquier sustancia indeseable que se encuentre presente en el alimento en el momento de consumo, proveniente de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos usados en medicina veterinaria o fitosanitaria, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.

D.914 Procedimiento alimentario. Es el conjunto de las operaciones y procesos alimentarios. Por extensión se entiende por procedimiento de elaboración el conjunto de operaciones y procesos alimentarios practicados sobre los ingredientes alimentarios con la finalidad de obtener un alimento elaborado.

D.915 Operación alimentaria. Es toda acción o tratamiento de orden físico ejercida sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que no provoca transformaciones químicas o bioquímicas en sus componentes.

D.916 Proceso alimentario. Es toda acción o tratamiento ejercido sobre un alimento o sobre los ingredientes alimentarios que transforma química o bioquímicamente alguno o varios de sus componentes.

D.917 Preparación culinaria. Es el alimento preparado mediante procedimiento de elaboración propios de la cocina, con o sin envasado ulterior.

D.918 Material alimentario. Es todo artículo que sin ser un ingrediente alimentario puede entrar en contacto con un alimento durante su elaboración, su almacenamiento o su comercialización. Se distingue los siguientes: envases, empaques, embalajes, cierres, rótulos, etiquetas, tintas, lubricantes, materiales de limpieza y desinfección.

D.919 Consumidor. Es toda persona física o jurídica que adquiere o utiliza alimentos.

D.920 Consumidor final. Es toda persona que ingiere alimentos.

D.921 Alimento de consumo directo. Es el alimento que llega al consumidor final en condiciones de ser ingerido directamente.

D.922 Productos genuino. Es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación: alimentos, ingredientes, productos y materiales alimentarios.

D.923 Alimento genuino. Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus caracteres sensoriales, sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido.

D.924 Alimento no genuino. Es el alimento que no se ajusta a una o más de las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se reconoce los siguientes: falsificado, adulterado, contaminado, alterado y mal rotulado.

D.925 Alimento falsificado. Es el alimento que presenta la apariencia y caracteres generales de un alimento genuino, protegido por marca registrada y se denomina como éste sin serlo o no procede del verdadero fabricante que se expresa o de la zona de producción conocida o declarada.

D.926 Alimento adulterado. Es el alimento que ha sido privado parcial o totalmente de los componentes característicos del genuino, sustituyéndolos o no por otros inertes o extraños, o que ha sido tratado con agentes diversos para disimular alteraciones o defectos de elaboración. También se considera alimento adulterado el que ha sido adicionado de agua u otro producto de relleno.

D.927 Alimento contaminado. Es el alimento que contiene contaminantes en cantidades superiores a las máximas admitidas por las disposiciones en vigencia o cuyo contenido microbiano supera los límites establecidos en este título. Se incluye en esta denominación el alimento procedente de animales enfermos, excepto en los casos permitidos expresamente por la Inspección Veterinaria Oficial.

D.928 Alimento alterado. Es el alimento que ha sufrido averías, deterioros, envejecimiento o modificaciones en su composición intrínseca por la acción de humedad, temperatura, aire, radiaciones, enzimas, microorganismos o parásitos, aún cuando se mantenga inocuo.

D.929 Alimento mal rotulado. Es el alimento cuya rotulación no cumple con las disposiciones en vigencia.

D.930 Alimento envasado. Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

D.931 Producto extraño. Es todo componente no normal de un alimento genuino.

D.932 Sustancias residuales biológicas. Son las sustancias, incluidos sus metabolitos, que se hallan en un alimento como consecuencia del tratamiento o exposición de un animal o planta vivos, a plaguicidas, compuestos orgánicos o inorgánicos, hormonas, sustancias de acción hormonal, promotores del crecimiento, antibióticos, antihelmínticos, tranquilizantes u otros agentes terapéuticos o profilácticos. Se las considera como contaminantes.

D.933 Alimento modificado. Es aquel alimento cuyo contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado.

D.934 Alimento apto para el consumo. Sólo se considera como tales a los alimentos genuinos de consumo corriente y a los alimentos modificados genuinos.

D.935 Alimento no apto para el consumo. Es el alimento falsificado, adulterado, contaminado, alterado o mal envasado, o cualquiera que pueda originar en quien los ingiere, real o potencialmente, procesos patológicos, con o sin lesión efectiva de la integridad física. También se considera alimento no apto el que no siendo perjudicial en el momento inmediato a su consumo se puede prever o sospechar que su ingestión repetida entraña peligro para la salud sin que ello obedezca a su uso inmoderado o inoportuno o a consumo irreflexivo del mismo.

D.936 Alimento perecedero. Es el alimento que, por sus características, exige condiciones especiales para su conservación durante la distribución, el almacenamiento y la comercialización.

D.937 Alimento refrigerado. Es el alimento que ha sido enfriado por medio del frío artificial y se mantiene a temperatura no superior a 7°C sin que ninguna de sus partes se congele, conservando sus características sensoriales y nutritivas originales.

D.938 Alimento conservado. Es el alimento que ha sido sometido a procedimientos alimentarios autorizados en condiciones adecuadas y que es apto para el consumo por un lapso superior al que es dable esperar si no se sometiera a los mismos.

D.939 Alimento congelado. Es el alimento conservado que ha sido enfriado a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas y se mantiene así hasta su entrega al consumidor final.

D.940 Conserva alimenticia o conserva. Es el alimento conservado, contenido en envase hermético, que ha sido sometido a tratamientos térmicos en condiciones tales que retiene sus características deseables y que se puede almacenar bajo condiciones habituales sin refrigeración.

D.941 Empresa alimentaria. Es la organización dedicada a la realización de una o más de las siguientes actividades: industrialización, importación, exportación, fraccionamiento, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos. Por extensión se incluye en esta denominación a la organización dedicada al suministro de preparaciones culinarias.

D.942 Titular de una empresa alimentaria. Es la persona física o jurídica que es responsable de las actividades de dicha empresa.

D.943 Control, examen o inspección bromatológicos. Es el estudio de las características generales de algunas o de todas las propiedades físicas, físico-químicas, químicas, macroscópicas, sensoriales, microscópicas y microbiológicas de alimentos así como de ingredientes, productos, materiales y útiles alimentarios.

D.944 Habilitación de una empresa alimentaria. Es el acto por el cual el Servicio de Regulación Alimentaria autoriza a una empresa a realizar una o más de las actividades previstas en el artículo D.941.

D.945 Habilitación de alimentos. Es el acto por el cual el Servicio de Regulación Alimentaria autoriza que un alimento dado pueda ser objeto de elaboración, fraccionamiento industrial o importación para su comercialización.

D.946 Registro Bromatológico de empresas alimentarias o de alimentos. Es el acto por el cual el Servicio de Regulación Alimentaria le adjudica a una empresa o a un alimento, una vez habilitados, un número único de validez nacional.

D.947 Proveedor de empresas alimentarias. Es toda persona física o jurídica que suministre ingredientes, productos o materiales alimentarios a las empresas alimentarias.

D.948 Industrialización de alimentos. Es el conjunto de todas las tareas que se llevan a cabo en una industria alimentaria para la obtención de un alimento elaborado pronto para su comercialización.

D.949 Industria alimentaria. Es toda organización industrial que posee una fábrica de alimentos.

D.950 Fábrica de alimentos. Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se practican procedimientos alimentarios.

D.951 Importación de alimentos. Es la operación aduanera de entrada consistente en la introducción definitiva al mercado de alimentos procedentes del exterior del territorio aduanero nacional.

D.952 Importador de alimentos. Es toda persona física o jurídica que realiza la operación aduanera de importación de alimentos, de acuerdo a los procedimientos legales y reglamentarios en vigencia.

D.953 Exportación de alimentos. Es la operación aduanera consistente en la salida de plaza de alimentos para ser consumidos en el exterior del territorio aduanero nacional.

D.954 Fraccionamiento de alimentos. Es la operación por la que se divide y acondiciona un alimento a los efectos de su distribución, su comercialización y su entrega al consumidor.

D.955 Fraccionador de alimentos. Es toda persona física o jurídica que posee un local destinado exclusivamente a la operación de fraccionamiento y operaciones complementarias realizadas a los efectos de la presentación de alimentos al consumidor final.

D.956 Almacenamiento de alimentos. Es el conjunto de tareas que se realizan para mantener los alimentos aptos para su posterior utilización sin practicar sobre ellos ningún procedimiento de elaboración.

D.957 Depósito para alimentos. Es el local destinado exclusivamente al almacenamiento de alimentos que debe cumplir los requisitos establecidos en las disposiciones en vigencia.

D.958 Distribución de alimentos. Es el conjunto de tareas que se realizan para hacer llegar los alimentos hasta los lugares de entrega a los consumidores de los mismos, incluyendo el transporte en vehículos adecuados para tal fin.

D.959 Comercialización de alimentos. Es el conjunto de tareas que incluye todas o algunas de las siguientes: distribución, depósito, exhibición, promoción, publicidad, entrega al consumidor y venta de alimentos.

D.960 Comercio alimentario. Es el local en el cual se realiza la actividad de comercialización de alimentos.

D.961 Manipulación de alimentos. Es el conjunto de procedimientos alimentarios llevados a cabo empleando las manos o diversos útiles alimentarios, en contacto directo con el alimento.

D.962 Util alimentario o equipamiento alimentario. Es todo equipo, manual o mecánico, o cualquier parte del mismo, que se utiliza, en una empresa alimentaria, para llevar a cabo los procedimientos alimentarios. Los útiles alimentarios pueden o no entrar en contacto directo con los alimentos o sus ingredientes.

D.963 Envase alimentario. Es el recipiente, el empaque o el embalaje destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

D.964 Envase primario o envoltura primaria o recipiente. Es el envase para alimentos que se encuentra en contacto directo con los mismos.

D.965 Envase secundario o empaque. Es el envase destinado a contener uno o varios envases primarios.

D.966 Envase terciario o embalaje. Es el envase destinado a contener uno o varios envases secundarios.

D.967 Envase de primer uso. Es el envase nuevo, que no ha sido utilizado previamente.

D.968 Envase característico. Es el envase cuya forma, tamaño, color, leyenda e identificación, permiten reconocerlo para uso exclusivo de un determinado tipo de alimentos.

D.969 Rotulación. Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcada en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.

D.970 Denominación de venta del alimento. Es la denominación específica con que se comercializa el alimento. Sin perjuicio de las excepciones establecidas en este título dicha denominación comprenderá alguna de las denominaciones definidas en el capítulo respectivo, y la denominación de calidad, cuando corresponda.

D.971 Cara principal. Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el dibujo alegórico, si los hubiere.

D.972 Lote. Es el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados, por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

D.973 País de origen. Es aquel donde fue producido el alimento o habiendo sido elaborado en más de un país, donde recibió el último proceso sustancial de transformación.

Sección II
Habilitación, registro y características de los alimentos
Disposiciones generales

D.974 (Habilitación y registro de alimentos). Los alimentos destinados al expendio o consumo de la población departamental elaborados, transportados o comercializados en el Departamento de Montevideo cualquiera sea su origen, deberán habilitarse y registrarse en el Servicio de Regulación Alimentaria previamente a su comercialización y transporte.

D.974.1Si de acuerdo al estudio bromatológico correspondiente, el alimento, el envase y su rotulación se ajustaren a las disposiciones en vigencia, el Servicio de Regulación Alimentaria podrá autorizar su elaboración, transporte y comercialización.

D.974.2 La Intendencia Municipal reglamentará las condiciones y requisitos que deberán acompañar a la solicitud de habilitación y registro de alimentos.

D.974.3 Una vez autorizado e inscripto un alimento, así como sus envases, cierres y rotulación, cualquier modificación posterior de los mismos deberá ser autorizado previamente por el Servicio de Regulación Alimentaria.

D.974.4 Los alimentos elaborados y semielaborados y los ingredientes y materiales alimentarios empleados en la preparación de alimentos, deberán ser genuinos.

Sólo podrán ser entregados al consumidor a cualquier título, alimentos aptos para el consumo.

D.975 Los alimentos que se entreguen al consumidor deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este capítulo y las disposiciones generales y particulares establecidas en el cápítulo de este título que los comprenda.

D.976 Los alimentos que no hayan sido específicamente contemplados en este título deberán cumplir con los requerimientos establecidos en este capítulo y las disposiciones generales establecidas en el capítulo que los comprenda, incluidos los aditivos. El Servicio de Regulación Alimentaria cuando habilite alimentos bajo estas condiciones elevará los antecedentes a la Comisión establecida por el Art. 4° del Decreto Nº 95/994 del 2 de Marzo de 1994 así como a la Comisión Técnica Permanente de Control Alimentario, a efectos de la modificación o ratificación de las disposiciones de este título referidas al alimento en cuestión.

D.977 El caso contemplado en el artículo anterior se aplicará a los alimentos nuevos de origen nacional y a los importados considerados en reglamentaciones extranjeras, regionales o internacionales de reconocido prestigio.

D.978 Los alimentos a que se refiere el artículo D.976 podrán denominarse con el nombre específico dado en la reglamentación en que se encuentren contemplados o con nombres fantasía, siempre que se cumplan los principios generales de rotulación. Sólo se permite el uso de denominaciones genéricas en los casos en que esto se autorice a texto expreso.

D.979 Todos los alimentos, nacionales o extranjeros, deberán satisfacer las normas higiénicas establecidas en los capítulos correspondientes de este título en los procesos de elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución y comercialización.

D.980 Desde el punto de vista macroscópico los ingredientes alimentarios y los alimentos estarán libres de insectos y arácnidos o sus partes, sus huevos, sus larvas, restos de roedores u otros animales, excrementos de los mismos, partes vegetales o animales foráneas, cristales u otros productos extraños según el tipo de alimento de que se trate.

D.981 Desde el punto de vista microscó-

pico los ingredientes alimentarios y los alimentos deberán satisfacer las siguientes exigencias:

a) Su identificación histológica, cuando se trate de materiales tisulares, será satisfactoria;

b) Carecer de productos extraños

D.982 Desde el punto de vista sensorial los ingredientes alimentarios y los alimentos tendrán caracteres propios, sin olor, sabor, color o apariencia extraños.

D.983 Desde el punto de vista microbiológico los ingredientes alimentarios y los alimentos no podrán contener:

a) Microorganismos patógenos;

b) Toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos;

c) Agentes microbianos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar;

d) Cualquier tipo de microorganismo que por su cantidad o por sus cualidades indique una manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.

D.984 La composición química y las propiedades físicas de los ingredientes alimentarios y de los alimentos se adecuarán a las especificaciones que, en cada caso, establece esta reglamentación o, en ausencia de las mismas, las que establezcan organismos regional o internacionalmente reconocidos.

D.985 Desde el punto de vista inmunológico los ingredientes alimentarios y los alimentos no deberán dar reacciones que caractericen la presencia de antígenos extraños al alimento de que se trate.

D.986 Se establecen los siguientes límites máximos de tolerancia para contaminantes inorgánicos:

a) Para alimentos en general, exceptuándose aquellos para los que se establecen límites máximos particulares:

Contaminante	Límite Máx. (mg./kg.)
Antimonio	2.0
Arsénico (alimentos líquidos)	0.1
Arsénico (alimentos sólidos)	1.0
Plomo	2.0
Cobre	10.0
Estaño	250
Mercurio	0.05
Cadmio (alimentos líquidos)	0.1
Cadmio (alimentos sólidos)	0.2

b) Para alimentos en particular:

Arsénico	Límite Máx. (mg./kg.)
Grasas vírgenes	0.1
Grasas y emulsiones refinadas	0.1
Grasas hidrogenadas	0.1
Bebidas alcohólicas fermentadas	0.1
Bebidas alcohólicas destiladas	0.1
Leche (excluida la leche en polvo)	0.1

Cobre	Límite Máx. (mg./kg.)
Aceites y grasas vírgenes	0.4
Aceites, grasas y emulsiones refinadas	0.1
Lactosa	2.0

Estaño	Límite Máx. (mg./kg.)
Jugos de frutas cítricos (no envasados en lata)	150

Plomo	Límite Máx. (mg./kg.)
Aceites, grasas y emulsiones refinadas	0.1
Chocolate endulzado	1.0
Jugos de frutas cítricas	0.3

D.987 Cuando se sospeche la contaminación de alimentos a consecuencia de un accidente nuclear, se empleará como referencia los valores máximos recomendados por el CODEX Alimentarius FAO/OMS, que se aplicarán por lo menos por un año siguiente al accidente.

Se entiende por accidente nuclear una situación donde la liberación incontrolada de radionucleidos al ambiente resulta en la contaminación de los alimentos que se comercializan ya sean de origen nacional o importados.

D.988 Los límites máximos para sustancias residuales biológicas serán los establecidos en el ANEXO 1 de este capítulo, sin perjuicio de los límites establecidos para otras sustancias en el CODEX Alimentarius FAO/OMS.

D.989 Los límites máximos de micotoxinas presentes en los alimentos serán los siguientes:

Producto	Micotoxinas	Límite (mcg/kg. o l)
Leche, derivados y productos lácteos	Aflatoxinas M1	0.5
Alimentos industrializados para niños de corta edad	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	<3
Otros alimentos y condimentos	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	(20 mientras que B1 no supere 5)
Arroz, cebada, porotos, café, maíz	Ocratoxina A	50
Maíz, cebada	Zearalenona	200
Jugos de frutos	Patulina	50

ANEXO 1
LIMITE MAXIMO PARA PESTICIDAS
(Art. D.988)

Nota: Definiciones y abreviaturas empleadas en este anexo

Límite máximo de residuos (MRL) es la máxima concentración de un residuo de pesticida, resultante del empleo del mismo de acuerdo a las buenas prácticas agrícolas, se considera aceptable en alimentos, productos agrícolas o raciones para animales.

Límite residual externo (ERL) se refiere a un nivel de pesticida o contaminante, proveniente de fuentes ambientales (incluyendo un anterior uso agrícola), y no vinculado al uso directo o indirecto del mismo en el alimento en cuestión.

Se emplean asimismo niveles temporarios para estos límites (TMRL o TERL), en aquellos casos en que se ha adoptado un IDA también temporario o cuando a pesar de existir un IDA determinado, las buenas prácticas agrícolas no son lo suficientemente conocidas para el producto en cuestión como para proponer un MRL o ERL.

—

* Indica en o cerca del límite de detección.
E Indica que se trata de un ERL.
F Indica que el residuo es liposoluble para la leche.
PO Implica que el (T) MRL incluye uso post-cosecha.
V Indica que el MRL abarca usos veterinarios.
(Fat) Implica que el MRL se aplica a la grasa de la carne.

Código	Sustancia	Límite Máximo de Residuos (mg/kg)	Alimento
001	Aldrin y Dieldrin	0.006 E,F	Leche
		0.02	Arroz con cáscara
		0.02 E	Granos de cereales
		0.05	Fruta
		0.1	Espárragos, Brócoli, Repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, pepinos, rábano picante, cebolla, chirivías, pimientos, morrones, papas, rábanos.
		0.1 E	Huevos (calculado sobre el huevo s. cáscara), zanahorias, lechuga.
		0.2 E	Carne de res faenada (en la grasa)
002	Metil azinfos (buzatión)	0.2	Almendras, granos de cereales, semilla de algodón, porotos de soya (secos), semilla de girasol.
		0.5	Vegetales (excepto los que figuren listados individualmente).
		1	Brócoli, Repollitos de Bruselas
		2	Alfalfa(verde), damascos, apio, frutos cítricos, melones.
		4	Uvas, Kiwi (sobre la fruta entera), duraznos.
		10	Cáscaras de almendra.
003	Binapacril		Todos los límites residuales máximos fueron retirados luego delretiro del IDA temporal por la Reunión Conjunta sobre Residuos de pesticidas llevada a cabo en 1982.
004	Bromofós	0.05 (*)	Leche.
		0.1	Habas (sin vaina), Brócoli, Repollo, Coliflor, Pepino, repollo tipo Kohlrabi, arvejas.
		0.2	Semilla de colza, aceite de semilla de colza.
		0.5	Paja de cebada, repollitos de Bruselas, grosellas blancas, paja de avena, cebollas, carne de oveja faenada (en la grasa), frutillas, remolacha azucarera (raíces), hojas de remolacha azucarera, tomates, pan blanco.
		1	Grosellas negras, repollo (savoy), apio, cerezas, pasas (rojas, negras y blancas), habas, duraznos, peras, frambuesas, espinaca.
		2	Manzanas, zanahorias, puerro, pelones, rábano, harina blanca, pan integral.
		5	Aceite de oliva, aceitunas.
		10	Granos de cereal.
		20	Salvado de trigo (sin procesar).
005	Etil Bromofós	0.008 F	Leche.
		0.02	Porotos (sin vaina), coliflor, cebollas, remolacha azucarera.
		0.05	Repollo, fijoles, granos de maíz,

			pastura de maíz.
		0.2	Lechuga.
		0.5	Repollo, apio, pasas negras, grosellas blancas, repollo tipo Kohlrabi, duraznos, aceite de semilla de colza, frutillas, cerezas dulces.
		1	Repollo de bruselas, pasas rojas.
		2	Manzanas, zanahorias, carne vacuna faenada (en la grasa), peras, pelones, espinaca.
		3	Carne de oveja faenada (en la grasa).
006	Captafol		Se retiraron todos los límites residuales máximos luego del retiro del IDA por parte de la Reunión conjunta sobre Residuos de Pesticidas de 1985, la cual recomendó que no se empleara el captafol, en aquellos lugares que pudieran dar lugar a la aparición de sus residuos en alimentos.
007	Captano	5	Pasas.
		10	Bayas de arándano, pepinos, lechuga, pimientos, frambuesa.
		15	Frutos cítricos, endivias, duraznos, pelones, ruibarbo, tomates.
		20	Damascos, moras, pasas (negras y rojas), espinaca, frutillas.
		25	Manzanas, peras.
008	Carbaril	0.1 (*)	Leche, productos de la leche
		0.2	Carne vacuna faenada (en la grasa) carne de cabra Faen.(en la grasa), papas, carne de oveja faenada (en la grasa), remolacha azucarera, Harina de trigo.
		0.5	Carne de ave (en la porción comestible), huevos (sobre base sin cáscara)
		1	Semilla de algodón, arvejas, nueces (sin cáscara), aceitunas procesadas, porotos de soya secos, granos de maíz dulce.
		2	Raíces de remolacha, zanahorias, chirivías, maníes (enteros en la cáscara), rábano, nabos, harina integral.
		3	Melones, cantalupos, calabazas, pepinos, calabaza.
		5	Manzanas, bananas, malta, porotos, crucíferas, berenjenas, uvas, avena, peras, arvejas (en sus vainas) pimientos.
		5	Carne de ave, arroz con cáscara y descascarado, centeno, tomates, trigo
		7	Moras, frutos cítricos, bayas de arándano, frutillas.
		10	Damascos, espárragos, grosellas negras, moras, cerezas, kiwi, vegetales de hoja, nectarinas, nueces (enteras en cáscara), quimbombo, aceitunas (sin procesar), duraznos, pimientos, frambuesas, grano de sorgo.
		20	Salvado de trigo
		100	Alfalfa, enredadera de haba, trebol, pastura de maíz, pastos, enredadera de guisantes, heno de maní, pastura de sorgo, enredadera de soja, remolacha azucarera.
011	Carbofenotion	0.004 F	Leche
		0.02(*)	Pacanas (sobre base sin cáscara), papas, nueces de nogal.
		0.1	Aceitunas sin procesar, remolacha azucarera.
		0.2	Aceite de oliva
		0.5	Brócoli, repollitos de Bruselas, coliflor.
		1	Manzanas, damascos, carne vacuna faenada (en la grasa), nectarinas, duraznos, peras, pelones, ovejas carne de oveja faenada (en la grasa).
		2	Frutos cítricos, espinaca.
012	Clordano	0.002	Leche
		0.02	Almendras, porotos, frutas y vegetales, aceite de semilla de algodón, huevos, maíz, avena, almendras, pacanas, arroz, centeno, sorgo, aceite de soya, nueces de nogal.
		0.05 E	Aceite de semilla de algodón crudo, aceite de semilla de lino, carne, (grasa), aceite de soya (crudo), carne de ave faenada (en la grasa), trigo.
		0.3	Remolachas azucareras
013	Clordimeform	2	Semilla de algodón, aceite de emilla de algodón (crudo)
		No deben presentarse residuos al límite de detección actual de 0.5 mg/kg	Carne vacuna faenada (en la grasa), aceite de semilla de algodón comestible, productos lacteos, leche de vacunos, cabras y ovejas, carne faenada de cerdo, aves y ovejas.
014	Clorfenvinfos	0.008	Leche de vacunos, ovejas y cabras.
		0.05	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, semilla de algodón, berenjenas, maíz, hongos, cebollas, maníes (sin cáscara), papas, arroz, boniatos
		0.1	Coliflor, rábano, tomates.
		0.2	Carne vacuna faenada (en la grasa), apio.
		1	Frutos cítricos.
015	Clormecuat	0.1(*)	Leche de vacunos, cabras y ovejas, productos lácteos.
		1	Uvas, pasas y otros productos de la vid, secos.
		3	Peras.
		5	Centeno, trigo.
		10	Avena.
		50	Paja de centeno.
016	Clorbencilato	0.05(*)	Leche de vacunos, cabras y ovejas
		0.2	Almendras, tomate, nueces de nogal
		1	Cantalupos, frutos cítricos, melones.
		2	Uvas, peras.
		5	Manzanas.
017	Clorpirifos	0.01(*)F	Leche
		0.05(*)	Coliflor, apio, semilla de algodon, aceite de semilla de algodón (cruda), huevos, hongos, cbollas, papas, repollo rojo, remolachas azucareras

		0.1	Lechuga, carne faenada de aves (en la grasa), arroz con cáscara.
		0.2	Porotos, berenjenas, frambuesas, carne faenada de oveja (en la grasa), carne de pavo faenada (en la grasa y la piel).
		0.3	Frutos cítricos
		0.5	Zanahorias, peras, pimientos, tomates
		1	Manzanas, uvas, kale, repollo chino.
		2	Carne faenada de vacuno (en la grasa), kiwi.
018	Cumafos	Los límites residuales máximos fueron retirados	
019	Crufomato	0.05	Leche (incluyendo las de camellos y búfalos).
		1	Carne.
020	2,4-D	0.05(*)	Leche, productos lácteos, carne, huevos.
		0.1	Grosellas negras, frambuesas, otras moras.
		0.2	Papas.
		0.5	Centeno, avena, cebada, trigo.
020	2,4-D	2 TMRL	Frutos cítricos
021	DDT	TMRL	
		0.05 E, F	Leche
		0.1 E	Granos de cereales
		0.5 E	Huevos (sobre base libre de cáscara)
		1	Frutas, vegetales
		5 E	Carne faenada
022	Diazinon	0.02	Leche
		0.1	Almendras, cebada, semilla de algodón, maníes (sobre base libre de cáscara), pacanas (sobre base libre de cáscara), arroz pulido, semilla de cártamo, nueces de nogal (sobre base libre de cáscara), trigo, semilla de girasol
		0.5	Frutas, vegetales (excepto Veget. de hoja y maíz dulce).
		0.7	Carne faenada de vacuno (en la grasa), frutos cítricos, vegetales de hoja, duraznos, carne faenada de cerdo (en la grasa), carne faenada de oveja (en la grasa), maíz dulce (mazorcas y granos).
		2	Aceite de oliva, aceitunas sin procesar.
025	Diclorvos	0.02	Leche
		0.05	Carne faenada de vacuno, huevos (sobre base libre de cáscara), carne faenada de cabra, carne faenada de cerdo, aves, carne faenada de oveja.
		0.1	Frutas (por ej. manzanas, peras, duraznos, frutillas, etc.), alimentos diversos que no se especifiquen (por ej. pan, torta, queso, carnes cocidas, etc.).
		0.5	Productos molidos a partir de grano crudo, hongos, vegetales (excepto lechuga).
		2	Granos de cereales, granos de café verde, lentejas, maníes, porotos de soja.
		5	Granos de cacao.
026	Dicofol	1	Frutillas, tomates.
		2	Pepinos.
		5	Frutas (excepto frutillas), te manufacturado, seco), vegetales (excepto pepinos, tomates), lúpulo (secos).
027	Dimetoato	1	Pepinos, frutillas, tomates
		2	Frutos cítricos, pasas negras.
028	Dioxation	0.008 F	Leche.
		0.1(*)	Damascos, cerezas, duraznos, pelones.
		1	Carne faenada de vacunos, cabras, cerdos, ovejas (en todos los casos en la grasa).
		2	Uvas.
		3	Frutos cítricos.
		5	Manzanas, duraznos.
029	Difenilo	110	Frutos cítricos.
030	Difenilamina	5	Manzanas.
031	Dicuat	0.01(*)	Leche.
		0.05(*)	Huevos, carne, productos cárnicos, vegetales.
		0.1	Aceite de semilla de algodón (comestible), maíz, cebollas, peras aceite de semilla de colza (comestible), aceite de semilla de sésamo (comestible), remolacha azucarera, aceite de semilla de girasol (comestible).
		0.2	Papas, arroz (descascarado y/o pulido), harina de trigo (bca).
		0.5	Porotos, semilla de girasol.
		1	Semilla de algodón.
		2	Semilla de colza, sorgo, harina de trigo (blanca).
		5	Cebada, semilla de amapola, arroz con cáscara, salvado de trigo.
032	Endosulfán	0.1	Arroz con cáscara
		0.2	Zanahorias, cebolla (bulbos), papas, boniatos.
		0.5	Aceite de semilla de algodón (crudo)
		1	Semilla de algodón.
		2	Frutas, vegetales (excepto zanahorias, papas, boniatos, cebollas).
		30	Te (manufacturado seco).
033	Endrín	0.0008 E,F	Leche
		0.02(*)	Manzanas, cebada, aceite de semilla de algodón (comestible), arroz (descascarado o pulido), sorgo, maíz dulce, trigo.
		0.1	Semilla de algodón, aceite de semilla de algodón (crudo)
		0.1 E	Carne faenada (en la grasa).
		0.2	Huevos (sobre base libre de cáscara).
		1	Carne faenada de ave (en la grasa).
034	Etión	0.02 F	Leche
		0.05(*)	Mazorcas de maíz.
		0.1(*)	Almendras, damascos, cerezas, castañas, pacanas (sobre base libre de cáscara), nueces de nogal (sobre base libre de cáscara)
		0.2(*)	Huevos (sobre base libre de cáscara), carne faenada de cabra (en la grasa), carne faenada de caballo (en la grasa), carne faenada de cerdo (en la grasa), carne faenada de ave (en la grasa), carne faenada de oveja (en la grasa), asaduras comestible.
		0.5	Semilla de algodón, pepinos, calabaza.
		1	Carne vacuna faenada (asadura comestible), berenjenas, ajo, nectarinas, cebollas, duraznos, pimientos.
		2	Manzanas, porotos, frutos cítricos, uvas, melones, peras, pelones, frutillas, toma

			tes.
		25	Carne vacuna faenada (en la grasa).
		5	Te (manufacturado seco).
035	Etoxiquina	3	Manzanas, peras.
036	Fenclorfos	0.01(*)	Aves.
		0.05	Huevos (sobre base libre de cáscara).
		0 08 F	Leche.
		2	Carne faenada de cerdo (en la grasa).
036	Fenclorfos	10	Carne faenada de vacuno, cabras, ovejas (en todos los casos en la grasa).
037	Fenitrotion	TMRL	
		0.002 (*) E,F	Leche.
		0.05(*)E	Carne vacuna faenada (en la grasa).
		0.05(*)	Pepinos, cebolla, papas.
		0.1	Coliflor, granos de cacao, berenjenas, pimientos, porotos de soya (secos)
		0.2	Pan (blanco), puerros, rábano
		0.5	Manzanas, repollo, repollo rojo, cerezas, uvas, lechuga, frutillas, te (verde, seco), tomates, peras, arvejas
		1	Harina de trigo (blanca), durazno, arroz (pulido)
		2	Salvado de trigo procesado, frutos cítricos
		5	Harina integral de trigo
		10	Granos de cereales
		20	Salvado de trigo sin procesar, salvado de arroz
038	Fensulfotión	0.02(*)	Bananas, carne faenada de vacuno, cabra, oveja (en la grasa en todos los casos)
		0.05(*)	Maníes (sobre base libre de cáscara), ananá
		0.1	Grano de maíz, incluyendo mazorcas de maíz de campo y maíz inflado, cebollas, papas, remolachas azucareras, raíces de rutabaga, tomates
039	Fentión	0.05	Leche.
		0.05(*)	Papas
		0.1	Porotos, cebollas, arroz, boniatos, trigo.
		0.2	Jugo de cítricos, calabaza.
		0.5	Uvas, arvejas, tomates.
		1	Bananas, repollo, aceitunas, coliflor, aceite de oliva, pelones.
		2	Manzanas, carne faenada de vacuno (en la grasa), cerezas, frutos cítricos, lechuga, duraznos, peras, frutillas.
040	Fentin	0.05(*)	Maníes (sobre base libre de cáscara), nuez pecan (sobre base libre de cáscara).
		0.1(*)	Granos de cacao, café (granos crudos), arroz con cáscara.
		0.1	Papas, arracachas.
		0.2	Zanahorias, remolachas Azuc.
		1	Apio.
041	Folpet	2	Cantalupos, cebollas, sandías, pepinos.
		5	Tomates.
		10	Manzanas, frutos cítricos.
		15	Cerezas, lechuga, frambuesas.
		20	Frutillas.
		25	Moras, uvas.
		30	Pasas (frescas).
042	Formotión	0.2	Frutos cítricos.
043	Heptaclor	0.006 E, F	Leche
		0.01 E	Frutos cítricos, ananá.
		0.02 E	Semilla de algodón, cereales sin procesar, porotos de soya, aceite de soya comestible, tomates.
		0.05 E	Huevos (sobre base libre de cáscara), vegetales (excepto zanahoria, soya, remolacha azucarera, tomate).
		0.2 E	Zanahoria, carne faenada de vacuno y de ave (en ambos casos en la grasa)
		0.5 E	Aceite de soja (crudo)
045	Cianuro de Hidrógeno	6	Harina.
		75	Granos de cereales.
046	Fosfuro de hidrógeno	0.01	Copos de cereales, granos de cacao, alimentos secos, frutas secas, vegetales secos, harina y otros productos de cereales sometidos a molienda, nueces y maníes, especias.
		0.1	Granos de cereales
047	Bromuro inorgánico	20	Frutas, ciruelas (secas)
		30	Frutos cítricos, frutos secos, frutillas
		50	Granos de cereales, duraznos (secos), harina integral de trigo.
		75	Avocados
		100	Dátiles (secos), uvas secas
		250	Higos secos
		400	Hierbas, especies
048	Lindano	0.01F	Leche
		0.05(*)	Papas, semillas de colza
		0.1	Arvejas, raíces de remolacha azucarera, tops de remolacha azucarera
		0.1E	Huevos
		0.2E	Zanahorias
		0.5	Manzanas, repollitos de bruselas, repollo, repollo (savoy), coliflor, granos de cereales (incluyendo arroz), cerezas, pasas rojas, uvas, peras, pelones
		0 7E	Carne faenada de ave (en la grasa)
		1	Manzanas, granos de cacao, manteca de cacao, masa de cacao, repollo tipo kohlrabi, rábano
		2	Carne faenada de vacuno, cerdo, oveja (en todos los casos en la grasa), endibia, lechuga, espinaca, tomates
		3	Bayas de arándano, frutillas
049	Malatión	0.5	Moras, coliflor, coles rizadas, berenjenas, repollo tipo Kholrabi, peras, arvejas en la vaina
		0.5	Pimientos, vegetales de raiz (excepto nabos), acelga
		1	Apio, frutillas
		2	Manzanas, porotos (verdes), harina integral de trigo y centeno
		3	Kale, tomates, nabos
		4	Frutos cítricos
		5	Brócoli
		6	Cerezas, duraznos, pelones
		8	Porotos (secos), grosellas negras, repollo, granos de cereales, endibias, frutas secas uvas, lentejas, lechuga, nueces (enteras en la cáscara) frambuesas, espinacas
		20	Salvado de centeno y de trigo (sin procesar)
051	Metidatión	0.0008(*)F	Leche
		0.02(*)	Carne faenada de vacuno, cerdo, oveja (en todos los casos en la grasa), asadura comestible de vacuno, cerdo, oveja y ave, grasa de vacuno, cerdo, ave y oveja, aves, huevos (sobre base sin cáscara), papas
		0.1	Porotos, grano de maíz, arvejas, grano de sorgo, te (manufacturado seco), tomates
		0.2	Damascos, coliflor, cerezas, semillas de algodón, uvas, vegetales de hoja, nectarinas, duraznos, pelones, repollo
		0.5	Manzanas, peras
		1	Aceite de semilla de algodón (crudo)
		2	Limones y limas (incluyendo citrons), naranjas dulces y amargas, toronjas y pomelos
		3	Lúpulo (secos)
		5	Mandarinas
053	Mevinfos	0.05	Melones
		0.1	Porotos, zanahorias, cebolla, arvejas, papas, nabos
		0.2	Damascos, frutos cítricos, pepinos, peras, tomates
		0.5	Manzanas, uvas, lechuga, duraznos, espinaca
		1	Brócoli, repollitos de bruselas, repollo, coliflor, cerezas, coles rizadas, frutillas

054	Monocrotofos	0.002(*)	Leche
		0.02(*)	Carne faenada de vacuno, cabra, cerdo y oveja (en todos los casos en la grasa), asadura comestible de vacuno, cerdo, cabra y oveja, huevos (sobre base libre de cáscara), aves, productos lácteos
		0.05(*)	Zanahorias, aceite de semilla de algodón, grano de maíz, papas, porotos de soya, remolacha azucarera, nabos
		0.1	Granos crudos de café semilla de algodón, cebolla, arvejas
		0.2	Porotos, repollitos de bruselas, repollo, coliflor, frutos cítricos
		1	Manzanas, lúpulo (secos), peras, tomates
055	Ometoato	1	Pimientos, frutillas, tomates
		2	Frutos cítricos, pasas negras
056	Orto-fenil fenol	3	Cerezas, nectarinas
		10	Cantalupos (porción comestible), frutos cítricos, pepinos, pimientos, ananá, tomates
		15	Pelones, boniatos
		20	Zanahoria, duraznos
		25	Manzanas, peras.
057	Paraquat	0.01(*)	Leche
		0.05(*)	Aceite de semilla de algodón (comestible y refinado), vegetales, asadura comestibles de vacuno, cerdo y oveja (excepto riñón), aceite de semilla de girasol (crudo y comestible), carne (vacuno, cerdo y oveja)
		0.1	Maíz, porotos de soja
		0.2	Semilla de algodón, lúpulo (secos), frutos de pasionaria
		0.5	Arroz pulido, sorgo, riñones de vacuno, cerdo y oveja
		1	Aceitunas sin procesar
		2	Semilla de girasol
		10	Arroz con cáscara
058	Paration	0.5	Otros vegetales
		0.7	Vegetales (excepto zanahorias)
		1	Damascos, frutos cítricos, duraznos
059	Metil paration	0.05	Aceite de semilla de algodón
		0.05(*)	Lúpulo (conos secos), remolachas azucareras
		0.2	Cantalupos, repollos firmes tipo Kale, pepinos, otros frutos, melones, te (fermentado y secado), tomates
060	Fosalonemet	0.05(*)	Carne faenada de oveja
		0.1(*)	Castañas, pacanas, papas, semilla de colza
		0.5	Grasa de oveja
		1	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, frutos cítricos, pepinos, lechuga, arvejas, frutillas, tomates
		2	Raíz de remolacha, lúpulo (secos), peras
		5	Manzanas, uvas, duraznos, pelones
		10TMRL	Cerezas
061	Fosfamidon	TMRL	
		0.05(*)	Vegetales de raíz, (incluyendo papas)
		0.1	Granos de cereales, tomates, sandías, pepinos, lechuga
		0.2	Porotos, brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, zanahorias, arracachas, cerezas, repollos firmes tipo Kale, pimientos verdes, duraznos, arvejas, pelones, espinaca, frutillas
		0.4	Frutos cítricos
		0.5	Manzanas
062	Butóxido de piperonilo	18	Frutos, frutos secos, semillas aceiteras, nueces de árbol, vegetales, vegetales secos
		8T	Maníes
		20	Granos de cereales, pescado seco
063	Piretrinas	1	Frutas, frutas desecadas, semillas aceiteras, maníes, vegetales, vegetales desecados
		3	Granos de cereales, pescado
064	Quintozene	0.01	Porotos (excepto los blancos comunes), pimientos (tipo campana)
		0.02	Brócoli, repollo
		0.1	Tomates
		0.2	Porotos, blancos comunes, papas
		0.3	Semilla de algodón
		1	Bananas (en el producto entero)
		2	Maníes (granos)
		3	Lechuga
		5	Maníes (en el producto entero)
065	Tiabendazol	0.1(*)	Carne faenada de vacuno, cabra, caballo, cerdo y oveja, y productos cárnicos derivados de cada uno, leche
		0.1	Cebollas
		0.2	Granos de cereales
		0.1	Melazas de remolacha azucarera
		2	Tomates
		3	Bananas, frutillas
		5	Papas, (lavadas antes del análisis), remolachas azucareras, pulpa de remolacha azucarera
		10	Manzanas, frutos cítricos, cebollas, tops de remolacha azucareras
066	Triclorfom	0.05	Zanahorias, berenjenas, leche, perejil, remolachas azucareras
		0.1	Alcachofas, porotos (negros, verdes, lima), carne faenada de vacuno, porcino, ovino, y productos y grasas derivados de todos ellos, semillas de lino, arvejas, semillas de mostaza, maníes (sobre base libre de cáscara), calabazas, rábano, aceite de cártamo, porotos de soya, nabos
		0.2	Bananas, raíz de la remolacha, repollitos de Bruselas, coliflor, apio, Kale, duraznos, maíz dulce (granos y mazorcas), tomates
		0.5	Repollo, uvas, lechuga, espinaca
		1	Pimientos, frutillas
067	Cihexatina	0.05(*)	Leche y productos lácteos
		0.2	Carne
		0.5	Pimientos con forma de campana, pepinos, melones
		1	Pepinillos
		2	Manzanas, frutos cítricos, peras, té (manufacturado seco), tomates
070	Bromopropilato	1	Semilla de algodón, vegetales
		5	Manzanas, bananas, cerezas, frutos cítricos, uvas, lúpulo (secos), nectarinas, duraznos, peras, pelones, frutillas, té (manufacturado seco)
073	S-metil-demeton		Todos los límites máximos residuales fueron retirados luego del retiro del IDA por parte del Comité Conjunto sobre residuos de pesticidas de 1982
074	Disulfoton	0.1(*)	Granos de café, maníes (granos), pacanas, ananá, porotos de soya (secos)
		0.2	Granos de cereales (excepto arroz y maíz)
		0.5	Apio, maíz, papas, arroz con cáscara, remolachas azucareras (raíces), vegeta

			les
		5	Cultivos para pasturas (verde)
		10	Heno de alfalfa, heno de trébol
075	Propoxur	0.05(*)	Carne faenada, leche
		0.1	Arroz (descascarado)
		0.5	Vegetales de raíz
		3	Manzanas, grosellas negras, cerezas, pasas (rojas), grosellas blancas, otros vegetales, duraznos, peras, pelones, frutillas
		5	Raciones de animales leguminosas
076	Tiometon	0.05(*)	Zanahorias, plantas forrajeras, semillas de mostaza, papas, semilla de colza, cereales crudos, remolachas azucareras, tops de remolachas azucareras
		0.1(*)	Aceite de semilla de algodón, maíz (hojas, tallos y mazorcas), paja (cultivos de grano)
		0.5	Manzana, damascos, porotos, repollo, apio, cerezas dulces, achicoria, berenjenas, endibias, uvas, lechuga, perejil, duraznos, manies (enteros), peras, arvejas (verdes en la vaina), pimientos, pelones, membrillos, frutilla, tomates.
		2	Lúpulo (secos)
077	Metil-tiofanato	0.1(*)	Granos de cereales, grasa de pollo, carne de pollo, cebolla, remolachas azucareras
		0.5	Pepinos
		1	Bananas, hongos
		2	Porotos (habas etc.), pepinillos, pelones
		5	Manzanas, zanahorias, pasas negras, grosellas blancas
		5	Lechuga, peras, frambuesas, frutillas, remolacha azucarera (tops), tomates
		10	Cerezas, frutos cítricos, uvas, duraznos
		20	Apio
079	Amitrol		El empleo del amitrol debería restringirse para aquellas situaciones en las que no se espera que aparezcan residuos en los alimentos
080	Chinometionat	TMRL	
		0.01(*)	Leche
		0.02(*)	Nueces macadamias
		0.05(*)	Carne faenada
		0.1	Almendras (pepitas), avocados, granos de cereal, pepinos, pasas (negras, rojas, blancas), pepinillos, grosellas blancas, uvas
		0.2	Manzanas
		5	Papayas (en la fruta entera)
081	Clorotalonil	0.1	Manies (granos), papas
		0.5	Porotos (lima, sin vaina), manies (enteros)
		1	Zanahorias, remolachas azucareras, maíz dulce
		5	Porotos (verdes, en la vaina), bróculi, repollitos de Bruselas
		5	Repollo, coliflor, frutos cítricos, bayas de arándano, pepinos, melones, cebollas, calabazas, calabaza, tomates
		10	Grosellas negras, cerezas, achicoria (brotes), coles rizadas, endibias kale, lechuga de cabeza, pimientos, frambuesas
		15	Apio
		25	Pasas (negras, rojas y blancas), duraznos
082	Diclofluanid	0.1	Cebada, granos de cereales, avenas, cebollas (en el bulbo), papas, centeno, trigo
		0.5	Paja de trigo
		1	Berenjenas, lúpulo (secos)
		2	Porotos (verdes en la vaina), cerezas, pimientos, tomates
		5	Manzanas, pepinos, duraznos, peras
		7	Grosellas blancas
		10	Grosellas negras, lechugas frutillas
		15	Pasas (rojas, blancas y negras), uvas, frambuesas
083	Dicloran	0.5	Pepinillos, tomates
		2	Habas
		5	Grosellas negras, pasas (rojas, blancas y negras), damascos, zanahorias, uvas, lechuga, nectarinas, pelones, frambuesas, frutillas
		15	Cerezas, duraznos
084	Dodine	2	Cerezas
		5	Manzanas, uvas, duraznos, peras, frutillas
085	Fenamifos	0.05(*)	Brócoli, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, semilla de algodón, kiwi, melones, manies, (granos), ananá, porotos de soya (desecados), remolachas azucareras
		0.1	Bananas, granos de café (verde), granos de café (tostado), uvas, boniatos
		0.2	Zanahorias, tomates, papas
		0.5	Naranjas (enteras)
086	Metil pirimifos	0.05	Huevos, carne faenada, leche, arvejas, papas
		0.5	Porotos (con vaina), pan blanco, queso, frutos cítricos, dátiles
		1	Pan (integral), zanahorias, pepinos, pasas (negras), grosellas blancas, pimientos, frambuesas, arroz pulido, frutillas, tomates, cebollas de verdeo
		2	Manzanas, repollitos de Bruselas, repollo, coliflor, cerezas, kiwi, peras, pelones arroz (descarado), harina de trigo (blanco)
		2 PO	Manies (granos)
		5	Lechuga, hongos, aceitunas, espinaca, harina integral de (trigo y de centeno)
		10	Granos de cereales, aceite de maní.
		20	Salvado de arroz, salvado de trigo
086	Metil pirimifos	25 PO	Manies (enteros)
089	Sec. butilamina		Se eliminaron todos los límites máximos residuales del Codex luego del retiro del IDA por parte de la reunión conjunta sobre residuos de pesticidas de 1984
090	Metil clopirifos	0.01(*)	Leche
		0.05	Grasa de vacuno, vacunos, carne de vacuno faenada, subproductos de la faena del vacuno, sub-productos de pollo, huevos
		0.1	Alcachofas, porotos, repollo, col china, berenjenas, lechuga, pimientos, rábano, arroz, té (verde)
		0.5	Manzanas, duraznos, tomates, pan blanco
		2	Harina, pan integral
		10	Maíz, sorgo, trigo
		20	Salvado de trigo
091	Cianofenfos		Los límites máximos de residuos del Codex fueron retirados
092	Demeton		Los límites máximos de residuos del Codex fueron retirados
096	Carbofurano	0.05(*)	Vacunos, cabras, caballos, cerdos, ovinos (carnes faenada, grasa, subproducto), leche
		0.1	Banana, cebada, berenjena, café (granos crudos), repollo tipo Kohl, lechuga, maiz, semilla de mostaza, avena, semillas oleaginosas, cebollas, duraznos, manies (granos), peras, sorgo, frutillas, raíces de remolacha azucarera, caña de azúcar, maíz dulce (granos), to-

			mates, trigo.
		0.2	Coliflor, arroz (Descascarado), porotos de soya, hojas de remolacha azucarera
		0.5	Repollo, Zanahorias, papas
		2	Repollitos de bruselas
		5	Alfalfa (fresca), lúpulo (desecados), pastura de maíz (fresco)
		20	Heno de alfalfa
097	Cartap	0.1	Castañas (semilla incluyendo el pericarpio), jengibre, papas, arroz descascarado, maíz dulce
		0.2	Repollo
		1	Uvas, rábano
		2	Col china
		5	Lúpulo (desecados)
		20	Té (verde, desecado)
099	Edifenfos	0.01(*)	Huevos, leche
		0.02	Vacunos y aves (carne faenada, subproductos), arroz pulido
		0.1	Arroz descascarado
		1	Salvado de arroz
100	Metamidofos	0.01(*)	Vacunos, cabras, ovinos (carne faenada y grasa), leche
101	Pirimicarb	0.05(*)	Cebada, frutos cítricos (excepto naranja), semilla de algodón, huevos (sobre base libre de cáscara), carne, leche, avenas, pastinacas, pacanas, papas rábano, remolachas azucareras, maiz dulce, nabos, trigo, beetroots
		0.1	Porotos (sin vaina)
		0.2	Arvejas, semilla de colza
		0.5	Grosellas negras, repollo tipo Kohl, puerros, cebollas, duraznos, pelones, frambuesas, frutillas, naranjas (dulces, amargas)
		1	Porotos, pimientos en forma de campana, bróculi, repollitos de bruselas, repollo, coliflor, apio, pepinos, endibias, pepinillos, lechugas, perejil, frutas de pepita, tomates, berro, espinaca
		2	Pimientos tipo chile
		20	Alfalfa (heno, sobre base seca)
		50	Alfalfa (verde, sobre base seca)
102	Hidrazida maleica	15	Cebollas
		50	Papas
103	Fosmet	0.02(*)F	Leche
		0.05	Papas
		0.1	Arvejas (frescas o desecadas)
		0.2	Maíz (granos y mazorcas, sin vainas)
		1	Carne faenada de vacuno (en la grasa)
		5	Frutos cítricos, damascos, nectarinas
		10	Moras, boniatos (lavados antes del análisis), manzana , uvas, pastura de maíz, pastura o heno de arvejas, o pastura de arvejas (secado) enredaderas de arvejas (verdes sobre peso fresco), durazno, pera
		15	Kiwis
		40	Pastura de alfalfa, alfalfa verde fresca (sobre peso fresco), porotos comunes, pepinos
105	Ditiocarbamatos	0.1	Papas
		0.2	Trigo
		0.5	Zanahorias, porotos comunes, pepinos
		1	Bananas, cerezas, endibias, melones (excepto sandia), pelones (incluyendo ciruelas secas)
		3	Manzana, durazno, pera, frutillas, tomates
		5	Apio, pasas (negras, blancas, rojas), uvas
107	Etiofencarb	0.02(*)	Carne faenada de vacuno o cerdo, carne de ave, leche, huevos (sobre base libre de cáscara)
		0.05	Cebada, avenas, centeno, trigo
		0.1	Plantas forrajeras, remolacha azucarera
		0.2	Porotos (sin vainas), porotos de soya (sin vainas)
		0.5	Rábano, papas
		1	Pepinos
		2	Crucíferas (excepto col china), pasas (blancas y rojas), berenjenas, paja de trigo, poroto común
		5	Manzanas, damascos, alcachofas, col china, duraznos, peras, tops de remolacha azucarera
109	Oxido de fenbutatina	002(*)	Carne faenada, de vacunos, porcinos, equinos, caprinos y ovinos, leche
		0.2	Hígado y riñón de vacunos, porcinos, equinos, caprinos y ovinos
		11	Pepinos berenjenas, pepinillos, melones, morrones dulces
		3	Pelones, frutillas
		5	Manzanas, cerezas (dulces y amargas), frutos cítricos, uvas, peras
		7	Pulpa de cítricos (desecada), duraznos
110	Imazalil	20	Bagazo de manzana (desecado)
		(*)	Grano de trigo
		0.1	Paja de trigo
		0.5	Pepinos, pepinillos
		2	Bananas (enteras)
111	Iprodiones	0.1	Ajo, cebolla
		0.2	Porotos (secos)
		1	Achicoria
		3	Arroz (descascarado, sin pulir)
		5	Pasas negras, pepino, Kiwi, morrones dulces, frambuesas, tomates
		10	Manzanas, uvas, lechuga, duraznos, peras, pelones, frutillas
113	Propargite	0.1(*)	Almendras, semilla de algodón, maíz, (granos), manies (grânos), papas, nueces de nogal
		0.1	Huevos, carne y aves faenadas(en la grasa)
		0.2	Porotos (secos)
		0.5	Pepinos
		2	Tomates, higos
		5	Manzanas, frutos cítricos, peras, grano de sorgo
		7	Damascos, nectarinas, duraznos, pelones, frutillas
		10	Maíz (pasturas y forraje), uvas, manies (heno y pastura), uvas secas (incluyendo los distintos tipos de pasas), sorgo (pasturas y forraje) te (manufacturado seco)
		20	Porotos (en sus vainas),
		30	Lúpulo (desecadas)
		40	Pulpa de cítricos (desecada), uvas exprimidas (desecadas)
		50	Alfalfa (fresca), heno de menta
		75	Heno de alfalfa
		80	Bagazo de manzana (desecado)
114	Guazatina	0.1(*)	Ananá, papas, cereales crudos, caña de azúcar
		5	Frutos cítricos, melones
115	Tecnazene	0.1	Vegetales (excepto achicoria, lechuga y papas)
		0.2	Achicoria
		1	Papas (lavadas antes del análisis)
		2	Lechuga
116	Triforine	0.02	Tamarillo
		0.1	Granos de Cereales
		0.2	Repollitos de bruselas
		0.5	Cucurbitáceos, tomates
		1	Porotos, moras, pasas (rojas y negras), grosellas blancas, frutillas
		2	Manzanas, cerezas, pelones
		5	Duraznos
117	Aldicarb	0.01(*)	Carne faenada, leche
		0.02(*)	Porotos de soya
		0.05(*)	Maíz, cebollas, manies, remolachas azucareras
		0.1	Porotos (desecados granos de café, semilla de algodón, boniatos
		0.2	Sorgo
		0.5	Bananas, pacanas, pastas, pastura de sorgo (sobre base seca)
118	Cipermetrina	0.01 F	Leche
		0.05(*)	Porotos (sin vainas), granos de café, huevos, maíz, hongos, manies, arvejas, carne de ave, vegetales de raíz y tubérculo, poroto de soya, maíz dulce
		0.05(*) V	Asadura comestibles de mamífero
		0.1	Cebollas
		0.2	Carne faenada (grasa), pepinos, berenjenas, semillas oleaginosas (excepto manies), trigo
		0.5	Porotos (sin vaina), cebada, aceites vegetales comestibles, puerros, pimientos, tomates
		1	Vegetales de hoja (crucíferas), cerezas, pelones
		2	Frutos cítricos, lechuga (cabeza), nectarinas, duraznos, frutas de pepita, espinaca
		5	Alfalfa, pastura de maíz, pastura de sorgo (todo sobre base seca), paja de trigo

		20	Té (verde, negro)
119	Fenvalerato	0.05	Vegetales de raíz y tubérculo
		0.1 F	Leches
		0.1	Porotos (sin vaina), aceite de semilla de algodón (crudo y comestibles) maníes enteros, porotos de soya (desecados), semilla de girasol, maíz dulce
		0.2	Semilla de algodón, melones (excepto sandía), pepinos
		0.2 PO	Harina de trigo
		0.5	Morrones dulces, sandías, calabaza de invierno, calabaza de verano
		1	Porotos (excepto de soya), grosellas y otros frutos pequeños, col chino (tipo pakchoi), carne (grasa), tomate
		2	Brócoli, coliflor, apio, cerezas, frutos cítricos, lechuga (cabeza), frutas de pepita
		2 PO	Granos de cereales, trigo integral
		5	Kiwi, durazno
		5 PO	Salvado de trigo (sin procesar)
		10	Kale
		20	Pastura de alfalfa (sobre base seca)
120	Permetrina	0.05(*)	Papas semillas de colza, remolacha azucarera, granos de café
		0.1	Almendras, porotos (secos), zanahorias, subproductos de la carne vacuna, aceite de semilla de algodón, huevos, rábano japonés, repollo tipo Kohl, melones, hongos, arvejas (sin vainas), carne de ave, aceite de soya, maíz dulce
		0.5	Coliflor, frutos cítricos, semilla de algodón, pepinos, pepinillos, rábano, puerros, calabaza
		1	Espárrago, grosellas negras, repollitos de bruselas, carne faenada de vacuno, ovino y porcino (en la grasa), zarzamoras, berenjenas, aceitunas, pimientos, frambuesas, frutillas, semilla de girasol, aceite de semilla de girasol, crudo y refinado
		2	Brócoli, granos de cereales, pasa (negras, blancas y rojas), grosellas blancas, kiwi, frutas de pepita, frutas de hueso
		5	Repollo, col china, repollo, savoy, kale
		20	Té (secado, negro y verde)
		50	Bagazo de manzana (sobre base seca), lúpulo (secados), pastura de soya (sobre base seca)
		100	Pastura de alfalfa (sobre base seca), pastura y paja de maíz (sobre base seca)
121	2,4,5-T	0.05(*)	Manzanas damascos, cebada, carne faenada, huevos, sub-productos de la carne, leche, avena, arroz, centeno, caña de azúcar, trigo
		2	Paja de cereales
122	Amitraz	0.01(*)	Leche
		0.05	Carne faenada de vacunos y porcinos, aceite de semilla de algodón (crudo)
		0.1	Carne ovina
		0.2	Asadura comestibles de vacunos, porcinos y ovinos
		0.5	Cerezas, semilla de algodón, pepinos, naranjas (dulces y amargas), duraznos, frutas de pepita
123	Etrimfos	0.01(*)	Carne vacuna faenada, carne vacuna
		0.5	Aceite de semilla de colza (refinada)
		10	Semilla de colza
124	Mecarbam	2	Frutos cítricos
126	Oxamil	0.05(*)	Maíz, cebolla (bulbo), caña de azúcar
		0.1	Granos de café, maníes, vegetales de raíz y tubérculo, porotos de soya (secos)
		0.2	Bananas, porotos (excepto soya), semilla de algodón
		1	Ananá
		2	Manzana, pepino, melones (excepto sandía), pastura de maní, pimientos dulces, calabaza de verano, tomates, sandía
		5	Apio, frutos cítricos
128	Fentoato	0.1(*)	Leche
		0.05	Carne faenada de vacuno, huevos
		0.05	Arroz (descascarado)
		1	Frutos cítricos
130	Diflubenzuron	0.05(*)	Asadura comestibles (mamífero), huevos de ave, leche, carne, carne de ave
		0.1	Hongos, porotos de soya (secos)
		1	Manzana, repollitos de bruselas, repollos (cabeza), frutos cítricos, peras, pelones (incluyendo ciruelas secas), tomates
131	Isofenfos	0.01	Leches
		0.02(*)	Bananas, arracachas, apio, asadura comestibles (mamífero), grasas de mamífero (excepto grasa de la leche), carnes, asadura comestible de aves, grasas de ave, carne de ave, semilla de colza, nabo sueco, maíz dulce, maíz en mazorca, nabos
		0.1	Repollo o kale de crucíferas, repollos cabeza, crucíferas de cabeza floral
		0.5	Pastura de maíz dulce, pastura de maíz (base seca)
		2	Frutos cítricos
132	Metiocarb	0.05(*)	Huevos, carne, leche, carne de ave, remolacha azucarera
		0.2	Repollos (cabeza), coliflor
135	Deltametrin	0.01	Semillas oleaginosas de leguminosas, melones, hongos, ananá, vegetales de raíz y tubérculo
		0.05	Alcachofas, bananas clementinas, granos de cacao, uvas, kiwi, naranjas, frutas de hueso, frutillas
		0.1	Frutas diversas (cáscara comestible), vegetales de bulbo, vegetales leguminosos, semillas de oleaginosas, frutas de pepita.
		0.5	Paja de cereales, vegetales de hoja, raciones animales leguminosas (sobre base seca)
		2 PO	Granos de café
		5	Lúpulo (seco)
		10	Té
137	Bendiocarb	0.02(*)	Arroz (descascarado), frutas de pepita
		0.05(*)	Cebada, paja de cebada, carne faenada de vacuno, grasa y subproductos, excepto riñón, huevo, maíz, pastura de maíz, leches, paja de avena, avena, papas, aves (carne, grasa y subproductos, tops de remolacha azucarera, remolacha azucarera, trigo, paja de trigo
		0.1	Hongos
		0.2(*)	Vacunos (riñón)
		1	Paja de arroz
138	Metalaxil	0.05(*)	Granos de cereales, semilla de algodón, remolacha azucarera, semilla de girasol
		0.5	Tomates
		5 PO	Frutos cítricos
		10	Lúpulo (secos)
141	Foxim	0.05(*)	Coliflor, granos de cereales, porotos comunes, semilla de algodón, papas, maíz dulce (en la mazorca)
142	Procloraz	0.5	Semilla de colza
148	Propamocarb	0.1	Frutilla
		0.2	Raíces de remolacha
		2	Pepino

Sección III
Procedimientos alimentarios de conservación

D.990 Para que un procedimiento de elaboración destinado a la conservación de alimentos pueda ser utilizado, deberá estar autorizado por el presente volúmen. Sin perjuicio de su incorporación al texto del presente volúmen, estarán también autorizados los procedimientos de conservación que sean contemplados en las recomendaciones del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

Los procedimientos empleados, y las condiciones en que se lleven a cabo los mismos deberán garantizar el mantenimiento de las cualidades nutrimentarias, higiénico - sanitario y sensoriales del alimento conservado.

D.991 Se autoriza el empleo de los siguientes procedimientos alimentarios de conservación:

a) refrigeración;
b) congelación;
c) esterilización industrial;
d) pasterización;
e) desecación;
f) deshidratación;
g) salazón;
h) ahumado;
i) encurtido;
j) filtración esterilizante;
k) atmósfera modificada;
l) modificación de pH;

m) combinación de los anteriores.

D.992 Refrigeración es el procedimiento por el que se somete a los alimentos a temperaturas inferiores de 7°C y por encima del punto de congelación del alimento considerado. Las temperaturas de refrigeración se mantendrán uniformes y sin cambios bruscos durante el período de conservación y serán las apropiadas para cada tipo de productos.

D.993 Congelación es la acción de someter a los alimentos a temperaturas inferiores a las de su punto de congelación. El alimento se mantendrá a temperaturas uniformes durante todo el período de conservación y no superiores a - 18°C.

Los alimentos que se someten a congelación deberán presentarse en perfectas condiciones higiénico - sanitario; la preparación y el congelado deben realizarse rápidamente, usando equipo técnicamente apropiado para limitar los cambios químicos, bioquímicos y microbianos y asegurar la estabilidad del alimento hasta el momento de su consumo.

D.994 La congelación rápida, sobrecongelación o supercongelación es el proceso consistente en someter los alimentos (ingredientes o productos elaborados) a un proceso de enfriamiento brusco que permita alcanzar rápidamente la temperatura de máxima cristalización, en un tiempo que no debe sobrepasar a las 4 horas. Este proceso podrá considerarse completo cuando, una vez lograda la estabilización térmica, la totalidad del producto presente una temperatura de - 18°C o inferior.

D.995 El rótulo de los alimentos a que se refieren los artículos D.993 y D.994, además de cumplir con las exigencias generales establecidas en la sección 3 de este capítulo, deberá llevar la leyenda «congelado», «sobrecongelado» o «supercongelado», según corresponda, con caracteres destacables en la/s cara/s principal/es del envase.

Además deberá lucir la leyenda: « No recongelar después de descongelar» o una equivalente.

D.996 Descongelación es la operación de atemperar en forma conveniente el alimento congelado o supercongelado, hasta que la temperatura de éste sea en todos sus puntos superior a la de congelación del mismo.

D.997 Esterilización industrial es el proceso térmico que aplicado a un alimento, asegura:

a) conservación sin alteración durante un período suficientemente largo compatible con las necesidades comerciales;

b) ausencia de microorganismos patógenos y toxinas;

c) ausencia de todo microorganismo que pueda proliferar en el alimento, o sea ausencia de toda alteración de origen microbiano.

Dentro de los procesos de esterilización industrial se reconoce los siguientes:

a) esterilización dentro del envase o tradicional (conservas);

b) tratamiento térmico y envasado aséptico posterior, para el que puede emplearse la denominación de UHT o UAT

D.998 Pasterización es la acción de someter a los alimentos a temperaturas inferiores a 100°C, por tiempos suficientes para destruir las formas vegetativas de los tipos comunes de microorganismos patógenos y una cierta proporción de los no patógenos, de forma de que el producto así tratado se pueda mantener, transportar, distribuir, consumir o utilizar en otros procesos, en condiciones aceptables, a temperaturas y por tiempos razonables según la naturaleza del producto.

D.999 Desecación es la acción de someter a los alimentos a condiciones ambientales naturales durante un cierto tiempo, para privarlos de la mayor parte del agua que contienen. Debe ser realizado protegiendo al alimento de la contaminación por agentes ambientales.

D.1000 Deshidratación es la acción de someter a los alimentos a procesos mecánicos a fin de privarlos de la mayor parte del agua que contienen.

D.1001 Salazón es la acción de someter los alimentos a la conservación con sal comestible. Se distingue salazón en seco y en salmuera, ya sea por inmersión y/o inyección. Las salmueras se emplearán en condiciones de tiempo y concentración variable y deberán cumplir las exigencias higiénicas particulares establecidas en el presente volúmen.

D.1002 Ahumado es la acción de someter los alimentos a humos recién formados, provenientes de la combustión incompleta y controlada de maderas duras de primer uso, mezcladas o no con plantas aromáticas de uso permitido. Se prohibe el ahumado com maderas resinosas, a excepción de la de abeto, con juncos u otras materias que depositen hollín sobre los alimentos y con maderas de desecho, pintadas o que puedan desprender sustancias tóxicas.

Se acepta para la producción de humo, el empleo de maderas, cortezas y ramas de las especies botánicas comprendidas en el ANEXO 2 del Capítulo III del presente volúmen, correspondiente a las materias primas permitidas para la producción de aditivos aromatizantes de humo.

D.1003 Encurtido es la operación consistente en someter los alimentos, previamente tratados con salmuera que hubiesen experimentado previamente fermentación láctica o no, a la acción del vinagre, con o sin adición de: sal, edulcorantes nutritivos, condimentos y aditivos expresamente autorizados en el capítulo correspondiente.

D.1004 Filtración esterilizante es el procedimiento de eliminación de los microorganismos de una solución por filtración a través de una membrana de tamaño de poro adecuada.

D.1005 Atmósfera modificada es el proceso consistente en la inhibición del desarrollo microbiano y de los procesos metabólicos, por modificación de la composición de la atmósfera que rodea al producto.

D.1006 Modificación de pH es el proceso por el cual se modifica la acidez natural del alimento ya sea por agregado de ácido comestible o por producción de estos ácidos a partir de la fermentación de sustratos adecuados con el fin de inhibir el desarrollo de microorganismos alterantes o patógenos y procesos metabólicos de deterioro.

Sección IV
Rotulación de alimentos envasados

D.1007 Todo alimento que se comercialice en el territorio nacional cualquiera sea su origen, envasado en ausencia del cliente, listo para ofrecerlo a los consumidores, deberá ser rotulado de acuerdo a los principios establecidos en esta sección.

Principios generales de rotulación

D.1008 Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda inducir a equívoco, error, confusión o engaño al consumidor en relación con la verdadera naturaleza, composición, procedencia, tipo, calidad, cantidad, duración, rendimiento o forma de uso del alimento;

b) atribuya efectos o propiedades que no posea o que no puedan demostrarse;

c) destaque la presencia o ausencia de componentes que sean intrínsecos o propios del alimento de igual naturaleza;

d) resalte en ciertos tipos de alimentos elaborados, la presencia de componentes que son agregados como ingredientes en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración

e) resalte cualidades que puedan inducir a equívoco con respecto a reales o supuestas propiedades terapéuticas que algunos componentes o ingredientes tienen o pueden tener cuando son consumidos en cantidades diferentes a las que se encuentran en el alimento o cuando son consumidos bajo una forma farmacéutica;

f) indique que el alimento posee propiedades medicinales o terapéuticas;

g) aconseje su consumo por razones de acción estimulante, de mejoramiento de la salud, de orden preventivo de enfermedades o de acción curativa.

D.1009 Las denominaciones geográficas de un país, de una región o de una población, reconocidos como lugares en que se elabora alimentos con determinadas características, no podrán ser usadas en la rotulación o en la propaganda de alimentos elaborados en otros lugares cuando esto pueda inducir a error, equívoco o engaño al consumidor.

D.1010 Cuando se elaboren alimentos siguiendo tecnologías características de diferentes lugares geográficos para obtener alimentos de caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas reconocidas, en la denominación del alimento deberá figurar la expresión «tipo» con letras de igual tamaño, realce y visibilidad que las que corresponden a la denominación aprobada en el título vigente en el país.

D.1011 La rotulación de los alimentos que se elaboren en el país se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente para la elaboración o el fraccionamiento.

Idiomas

D.1012 La información obligatoria en el rótulo de los alimentos comercializados en el país deberá estar redactada en el idioma español con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas.

Cuando la rotulación se encuentre en español o portugués, ninguna información obligatoria de significado equivalente podrá figurar en caracteres de diferente tamaño, realce y visibilidad.

Información obligatoria

D.1013 A menos que se indique otra cosa en la presente norma o en una norma específica, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta de alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen
- Identificación del lote
- Fecha de duración mínima
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.

Denominación de venta del alimento

D.1014 Deberá figurar la denominación o la denominación y la marca del alimento, de acuerdo a las siguientes pautas:

a) cuando se haya establecido una o varias denominaciones para un alimento, deberá utilizarse por lo menos una de tales denominaciones;

b) se podrá emplear una denominación acuñada, de fantasía, de fábrica o una marca registrada, siempre que vaya acompañada de una de las denominaciones indicadas en a);

c) podrán aparecer las palabras o frases adicionales requeridas para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor respecto a la naturaleza y condiciones físicas auténticas del alimento, las cuales irán junto a la denominación del alimento o muy cerca de la misma. Por ejemplo: tipo de cobertura, forma de presentación, condición o tipo de tratamiento a que ha sido sometido.

D.1015 Los alimentos no contemplados específicamente en el presente título podrán denominarse con nombres establecidos en reglamentaciones nacionales, regionales o internacionales de reconocido prestigio o con un nombre fantasía, acompañado de una descripción del producto siempre que se cumplan los principios generales de rotulación.

Lista de ingredientes

D.1016 Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, yerba mate, huevos, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

La lista de ingredientes figurará precedida de la expresión. «ingredientes:» o «ingr.:» y se regirá por las siguientes pautas:

a) todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial;

b) cuando un ingrediente sea a su vez un

alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en este título podrá declararse como tal en la lista de ingredientes siempre que vaya acompañado de una lista, entre paréntesis, de sus ingredientes en orden decreciente de proporciones,

c) cuando un ingrediente compuesto ara el que se ha establecido un nombre en una norma de este título o del CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, constituya menos del 25% del alimento, no será necesario declarar sus ingredientes, salvo los aditivos alimentarios, que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado;

d) el agua deberá declararse en la lista de ingredientes, excepto cuando forme parte de ingredientes tales como salmueras, jarabe, almíbares, caldos u otros similares y dichos ingredientes compuestos se declaren como tales en la lista de ingredientes; no será necesario declarar el agua u otros componentes volátiles que se evaporen durante la fabricación;

e) cuando se trate de alimentos deshidratados, concentrados, condensados o evaporados, destinados a ser reconstituidos para su consumo con el agregado de agua, se podrá enumerar los ingredientes en orden de proporciones (m/m) en el alimento reconstituido. En estos casos deberá incluirse la siguiente expresión: «Ingredientes del producto cuando se prepara según las indicaciones del rótulo»;

f) en el caso de mezclas de frutas, de hortalizas, de especias o de plantas aromáticas en que ninguna predomine en peso de una manera significativa, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención « en proporción variable»;

g) los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

- la función principal o fundamental del aditivo en el alimento.

- su nombre completo o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, Codex Alimentarius FAO/OMS), o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizante/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según el siguiente detalle:

- aromatizante/saborizante natural

- aromatizante/saborizante sintético idéntico al natural

- aromatizante/saborizante sintético artificial

- aromatizante/saborizante de reacción o transformación

- aromatizante/saborizante de humo

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado, si su reglamentación específica lo indica.

Contenidos netos

D.1017 En la rotulación se deberá indicar la cantidad nominal (contenido neto) en unidades del Sistema Internacional (SI), de acuerdo a:

a) los productos alimenticios que se presenten en forma sólida o granulada deben ser comercializados en unidades de masa;

b) los productos alimenticios que se presenten en forma líquida, deben ser comercializados en unidades de volumen;

c) los productos alimenticios que se presenten en forma semisólida o semilíquida podrán ser comercializados en unidades de masa o de volumen, conforme a las resoluciones específicas;

d) los productos alimenticios que se presenten acondicionados en forma de aerosol, deben ser comercializados en unidades de masa y de volumen;

e) los productos alimenticios que por sus características principales son comercializados en cantidad de unidades, deben tener indicación cuantitativa referente al número de unidades que contiene el envase.

D.1018 Las unidades legales de cantidad nominal deben ser escritas por extenso o con los símbolos de uso obligatorio para representarlos, precedidos de las expresiones:

a) para masa: «contenido neto», «cont. neto», «peso neto»;

b) para volumen: «contenido neto», «con. neto», «volumen neto»;

c) para número de unidades: «cantidad de unidades», «contiene».

D.1019 Cuando un alimento se presente en dos fases (una sólida y un medio líquido) separables por filtración simple, deberá indicar, además de la masa neta, la masa escurrida o drenada (expresada como peso escurrido o peso drenado). A los efectos de este requisito, se entiende por medio líquido: agua, soluciones de azúcar o de sal, jugos de frutas y hortalizas, vinagre, aceite.

El tamaño, realce y visibilidad con que se expresa la masa neta no deberán ser diferentes a los que corresponden a la masa escurrida o drenada.

D.1020 No será obligatorio declarar el contenido neto para los alimentos que se pesen ante el consumidor, en este caso el rótulo deberá llevar una leyenda que indique: «venta al peso».

D.1021 Cuando un envase contiene dos o más productos envasados del mismo tipo, de igual contenido individual, el contenido neto se indicará en función del número de unidades y del contenido neto individual.

Identificación del origen

D.1022 Se deberá indicar el nombre y la dirección del fabricante, productor e importador, y fraccionador (si correspondiere), así como el país de origen y la localidad, identificando la razón social y el número de registro del establecimiento ante la autoridad competente.

Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: «fabricado en...», «producto...», «industria...».

Identificación del lote

D.1023 La inclusión del número del lote en la rotulación de los alimentos, cualquiera sea su origen, entrará en vigencia a partir del 31 de Diciembre de 1995.

La indicación a que se refiere el inciso anterior deberá figurar de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento.

D.1024 Para la indicación del lote se podrá utilizar:

a) un código clave precedido de la letra «L». Dicho código debe estar a disposición de la autoridad competente y figurar en la documentación comercial cuando se efectúe intercambio entre Estados Partes del MERCOSUR;

b) la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima, siempre que la(s) misma(s) indique(n) por lo menos el día y el mes claramente y en el citado orden.

Fecha de duración mínima

D.1025 Si no está determinado de otra manera en este volumen, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) se declarará la «fecha de duración mínima»;

b) esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses.

- el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año, estableciendo: «fin de (año)»;

c) la fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones;

- «consumir antes de...»
- «válido hasta...»
- «validez...»
- «vence...»
- «vencimiento...»
- «venc. ....»
- «consumir preferentemente antes de...»;

d) las palabras prescritas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o

- una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha;

- una impresión en la que se indique mediante perforaciones o marcas indelebles el día y el mes o el mes y el año, según corresponda de acuerdo con los criterios indicados en el literal b);

e) el día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor; en este último caso se permite abreviar el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo;

f) no obstante lo prescrito en la disposición.

D.1026 La fecha de duración mínima podrá omitirse en los siguientes casos:

- frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;

- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de fruta y vinos espumosos de fruta;

- bebidas alcohólicas que contengan 10% (v/v) o más de alcohol;

- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuman por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;

- vinagre;

- azúcar sólido;

- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados, tales como caramelos y pastillas;

- goma de mascar;

- sal de calidad alimentaria.

D.1027 En los rótulos de los envases de alimentos que exijan requisitos especiales para su conservación, se deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique las precauciones que se estima necesarias para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones. Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

En particular, para los alimentos congelados, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se deberá señalar esta característica. En estos casos se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura, en función de los criterios ya mencionados o en su lugar la duración mínima para cada temperatura debiendo señalarse en esta última situación el día, el mes y el año de fabricación.

Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

- duración a - 18°C (freezer): .....

- duración a - 4°C (congelador): .....

- duración a 4°C (refrigerador): .....

Preparación e instrucciones del producto

D.1028 Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación el tratamiento que debe realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a falsas interpretaciones de modo de garantizar una correcta utilización del alimento.

Rotulación facultativa

D.1029 En la rotulación podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y engaño, establecidos en los principios generales de rotulación.

D.1030 Solamente se podrá emplear

designaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de una norma específica.

Dichas designaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equivocadas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican la calidad del alimento

D 1031 Se podrá brindar información nutricional, siempre que no contradiga lo dispuesto en los principios generales, ni las disposiciones particulares en la materia.

Presentación de la información obligatoria

D 1032 Deberá figurar en la cara principal de los envases o rótulo, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad:

a) la denominación o la denominación y la marca del alimento;

b) nombre del país de origen;

c) calidad, pureza o mezcla;

d) cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante

D 1033 La cantidad nominal del producto contenido deberá respetar las proporciones entre la altura de las letras y los números y de la superficie de la cara principal, de acuerdo a la siguiente tabla.

Superficie de la cara principal en cm2	Altura mínima de los números en mm
Mayor que 10 y menor que 40	2.0
Entre 40 y 170	3 0
Entre 170 y 650	4 5
Entre 650 y 2600	6 0
Mayor que 2600	10 0

D.1034 Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales pero que no estén destinadas a ser vendidas separadamente, la gama de valores de la tabla se aplicará al envase secundario.

Cuando un envase secundario esté constituido por dos o más unidades individuales que puedan ser vendidas separadamente, la gama de valores de la tabla se aplicara a ambos envases.

D 1035 Los símbolos o denominaciones metrologicas de las unidades de medida (SI) se consignaran en una relación mínima de dos tercios (2/3) de la altura de la cifra

El tamaño de letra y número para el resto de los items de la rotulacion obligatoria no sera inferior a 1 mm

Excepciones

D 1036 Los alimentos modificados, nutrificados, dietéticos y para regímenes especiales o de uso medicinal se rotularán de acuerdo a disposiciones específicas.

D 1037 A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después de envasado, sea inferior a 10 cm2, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación y marca del producto.

En todos los casos establecidos en el inciso anterior, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá contener la totalidad de la información obligatoria requerida.

Disposiciones complementarias

D 1038 Toda la información obligatoria contenida en la rotulación original de los alimentos que se importen en el envase en que llegarán al consumidor final y aquellas partidas de alimentos elaborados en plaza con destino principalmente a la exportación, que se deseen comercializar en plaza, deberá mantenerse inalterada, siempre que el envase lo permita, no pudiendo ser cubierta con la rotulación adicional que fuese necesario agregar

D.1039 Si en el rótulo original de los alimentos al que se refiere el artículo anterior no se diera cumplimiento a todas las exigencias de esta sección, será necesario un rótulo adicional que se ajuste a las mismas.

D 1040 Si la información obligatoria figurara en idioma diferente al español, será necesaria su traducción por parte del importador o exportador, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo D.1012.

D.1041 Los alimentos importados a granel, fraccionados en el país, se rotularán de acuerdo con las normas de rotulación de este capítulo, debiendo especificarse nombre y dirección del importador y fraccionador.

La exigencia establecida en el artículo D.1032 sólo se aplicará a los alimentos elaborados en los Estados parte del MERCOSUR.

CAPITULO II PRODUCTOS DE USO ALIMENTARIO

Sección I Disposiciones generales

D.1042 A los efectos del presente volumen, los productos que pueden ser incorporados a los alimentos se clasifican en los siguientes grupos:

a) ingredientes principales;

b) ingredientes complementarios;

c) aditivos alimentarios;

d) coadyuvantes de tecnología;

e) productos de nutrificación;

f) gases de envasado y gases propelentes;

g) soportes o excipientes

D.1043 Para que un producto pueda ser incorporado a un alimento debe cumplir con alguna de las siguientes condiciones:

a) estar reconocido en las presentes disposiciones y satisfacer las especificaciones que se establecen en el presente reglamento en forma general para alimentos y en particular para dicho producto;

b) estar definido por el CODEX Alimentarius y cumplir sus normas de calidad y pureza o las del Food Chemical CODEX.

Sección II Ingredientes complementarios

D.1044 Además de los productos alimenticios definidos en los capítulos específicos de este volúmen, se permite el empleo como ingrediente de los siguientes productos:

a) alcoholes polihidroxílicos;

b) almidones modificados,

c) sales fundentes;

d) pectina;

e) gelatina;

f) anhídrido carbónico.

D.1045 A los efectos de las presentes disposiciones se reconoce los siguientes alcoholes polihidroxílicos que se puede emplear como ingredientes complementarios en aquellos alimentos en los que su uso esté autorizado:

a) glicerina,

b) manitol;

c) sorbitol;

d) xilitol;

e) isomalt (isomaltitol);

f) lactitol.

D.1046 Se entiende por almidones modificados los productos del tratamiento de almidones nativos por acción de agentes físicos o químicos. Se distingue diversos tipos que se utilizan de acuerdo a las propiedades que presenten y que se enumeran en la lista del ANEXO 1 del presente capítulo.

Deberán responder a las siguientes características generales:

Humedad	máx. 15% m/m
Lípidos	máx. 0.15% m/m
Proteínas	máx. 0.6% m/m
Anhídrido sulfuroso	máx. 80 mg/kg
Cloro (en almidones oxidados con hipoclorito)	ausencia
pH de las dispersiones al 20% m/m	3.0 - 9.0

D.1046.1 Se entiende por salen fundentes las sales comestibles que agregadas a las mezclas de quesos permiten por medio de calentamiento la obtención de una masa fluida que puede ser luego moldeada, saborizada o no y enfriada.

Puede emplearse como ingredientes complementarios las siguientes sales:

a) citratos de sodio, de potasio y de calcio;

b) mono, di y polifosfatos de sodio, potasio o calcio.

D.1047 Se entiende por pectina el polímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente esterificado con metanol, obtenido por extracción de materias primas vegetales

Los grupos carboxílicos remanentes pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio.

Se presenta como un polvo blanco amarillento, ligeramente grisáceo o ligeramente pardo que puede estar mezclado con azúcares para normalizar su poder gelificante.

Debe satisfacer las siguientes exigencias:

Soluble en 20 partes de agua

Insoluble en metanol

Humedad (100-105°C, 2 hs.)	máx. 12%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico 10% m/m	máx. 1% m/m
Metanol, etanol e isopropanol libres, separados o en conjunto (base seca)	máx 1% m/m
Anhídrido sulfuroso	max. 50 mg/kg
Nitrógeno total	máx. 0.5% m/m
Acido galacturónico (base seca, sin cenizas ni azúcares)	mín. 65% m/m

D.1048 Se entiende por pectina amidada el polímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente metilado y parcialmente amidado, obtenido por extracción acuosa de materias primas vegetales. Los grupos carboxilos remanentes pueden estar en la forma de ácido libre o como sales de amonio, potasio, sodio o calcio.

Se presente como un polvo blanco, amarillento, ligeramente grisáceo o pardo que puede estar mezclado con azúcares para normalizar el poder gelificantes y con sales de calidad alimentaria para mantener el pH y las características de sedimentación deseables.

Debe satisfacer las exigencias de la pectina excepto en lo siguiente:

Soluble en agua formando solución coloidal opalescente

Insoluble en alcohol

Grado de amidación de los grupos carboxilos	máx. 25%
Nitrógeno después de lavado con ácido y alcohol	máx. 2 5% m/m

D.1049 Se entiende por gelatina o gelatina animal el producto obtenido por extracción ácida y alcalina de tejido colágeno, purificado.

Se presenta en forma de hojas o láminas transparentes, flexibles, de fractura neta, incoloras o ligeramente amarillentas, inodoras y de sabor particular muy débil.

Debe presentar:

Nitrógeno total	mín. 15%
Cenizas totales	máx. 3.5%

ANEXO 1 Lista de almidones modificados (art. D.1046)

INS	NOMBRE
1400	Dextrinas, almidones tostados blancos y amarillos
1401	Almidón tratado con ácido
1402	Almidón tratado con álcali
1403	Almidón blanqueado (bleached)
1404	Almidón oxidado
1405	Almidón tratado con enzimas
1410	Fosfato de monoalmidón

1412 Fosfato de dialmidón
1413 Fosfato de dialmidón fosfatado
1414 Fosfato de dialmidón acetilado
1420 Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético
1421 Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo
1422 Adipato de dialmidón acetilado
1440 Almidón hidroxipropilado
1442 Fosfato de dialmidón hidroxipropilado
1443 Hidroxipropilglicerido de almidón
1450 Octanil succinato sódico de almidón

CAPITULO III
ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sección I
Disposiciones generales

D.1050 Sólo se permitirá comercializar aditivos a empresas registradas ante el Servicio de Regulación Alimentaria.

Los aditivos deberán comercializarse siempre envasados y rotulados de acuerdo a los requisitos generales de rotulación de alimentos del Capítulo I de este título

Se prohibe el agregado de aditivos alimentarios a alimentos, excepto que esté expresamente autorizado su empleo, de acuerdo a lo establecido en los artículos correspondientes de este capítulo. En los demás casos se considerará al aditivo, un adulterante y a la operación de adición, una adulteración.

Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios

D.1051 La incorporación de aditivos en los alimentos, así como la autorización de nuevas sustancias destinadas a ese uso se regirá por los siguientes principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios·

a) principios de seguridad de los aditivos, supone que antes de autorizar el uso de un aditivo en alimentos deberá haberse sometido a una adecuada evaluación toxicológica en la que se deberá tener en cuenta, entre otros aspectos, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección producida por su uso, los aditivos alimentarios deberán mantenerse en observación y revaluarse cuando sea necesario si cambian las condiciones de uso, debiéndose estar al tanto de las informaciones científicas que aparezcan sobre este tema;

b) el principio de uso restringido de los aditivos, establece que el uso deberá limitarse a alimentos específicos, en condiciones específicas y al nivel mínimo para lograr el efecto deseado;

c) principio de la necesidad tecnológica, destaca la necesidad del uso de un aditivo si éste proporciona ventajas demostrables de orden tecnológico;

d) el empleo de aditivos se justifica por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psico-sensoriales, siempre que;

i) se empleen aditivos autorizados en concentraciones tales que su ingesta diaria no supere los valores admitidos;

ii) responda a las exigencias de pureza establecidas por FAO-OMS, o por el Food Chemical CODEX.

D.1052 No se deberá emplear aditivos alimentarios en los siguientes casos:

a) cuando ello pueda ser evitado o reemplazado por operaciones de elaboración más adecuadas o con mayores precauciones de orden higiénico u operacional;

b) cuando el aditivo pueda afectar sensiblemente el valor nutritivo del alimento o provocar la pérdida de constituyentes importantes;

c) cuando el uso del aditivo permita disimular o encubrir operaciones de elaboración deficientes o inapropiadas o fallas tecnológicas;

d) cuando la incorporación del aditivo pueda inducir al consumidor a engaño, error o confusión, respecto a la calidad del alimento;

e) cuando la incorporación del aditivo pueda falsear los resultados del análisis.

D.1053 Está específicamente prohibido el empleo de los siguientes productos químicos como aditivos alimentarios por existir evidencia toxicológica de ser peligrosos para su uso en los alimentos: ácido monobromoacético, ácido nordihidroguayarético, ácido salicílico, bórax, cumarina, dioctilpirocarbonato, dulcina y tiourea.

Sección II
Clasificación de aditivos

D.1054 A efectos de la aplicación de las presentes disposiciones, se reconoce los siguientes tipos de aditivos, clasificados de acuerdo a su función fundamental·

a) antiespumantes, son sustancias que previenen o reducen la formación de espuma;

b) antihumectantes/antiaglutinantes, son sustancias capaces de reducir las características higroscópicas de los alimentos y disminuir la tendencia de las partículas individuales a adherirse las unas a las otras;

c) antioxidantes, son sustancias que retardan la aparición de la alteración oxidativa del alimento;

d) colorantes, son sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de un alimento;

e) conservadores, son sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas;

f) edulcorantes, son sustancias diferentes de los azúcares que confieren sabor dulce al alimento;

g) espesantes, son sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento;

h) gelificantes, son sustancias que confieren textura a través de la formación de un gel;

i) estabilizantes, son sustancias que vuelven posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento;

j) aromatizantes/saborizantes, son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápida capaces de conferir o reforzar el aroma y/o el sabor de los alimentos,

k) humectantes, son sustancias que protejen los alimentos de la pérdida de humedad en ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso;

l) reguladores de acidez, son sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos,

m) acidulantes, son sustancias que aumentan la acidez y/o confieren un sabor ácido al alimento,

n) emulsionantes/emulsificantes, son sustancias que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento;

ñ) mejoradores de harina, son sustancias que, agregadas a la harina, mejoran su calidad tecnológica;

o) resaltadores del sabor, son sustancias que resaltan o realzan el sabor y/o el aroma de un alimento;

p) leudantes químicos, son sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas y de esta manera, aumentan el volumen de la masa;

q) glaceantes, son sustancias que cuando son aplicables en la superficie externa de un alimento, imparten una apariencia brillante o proveen un revestimiento protector;

r) agentes de firmeza o endurecedores o texturizantes, son sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o interactúan junto con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel;

s) secuestrantes, son sustancias que forman complejos químicos con los iones metálicos;

t) estabilizantes del color, son sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento;

u) espumantes, son sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

Sección III
Aditivos aromatizantes/saborizantes
Definiciones

D.1055 Aditivos aromatizantes saborizantes o aromatizantes son las sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas o sápidas capaces de conferir o reforzar el aroma y/o sabor de los alimentos. Se excluyen de la definición precedente

a) los productos que confieren exclusivamente sabor dulce, salado o ácido;

b) las sustancias alimenticias o productos normalmente consumidos como tales con o sin reconstitución.

A los efectos del presente título los aromatizantes saborizantes se clasifican en naturales o sintéticos.

D.1056 Aromatizantes saborizantes naturales son los obtenidos exclusivamente mediante métodos físicos, microbiológicos o enzimáticos, a partir de materias primas aromatizantes saborizantes naturales Se entiende por materias primas aromatizantes saborizantes naturales los productos de origen animal o vegetal normalmente utilizados en la alimentación humana, que contengan sustancias odoríferas y/o sápidas, ya sea en su estado natural o después de un tratamiento adecuado (tal como torrefacción, cocción, fermentación, enriquecimiento enzimático. etc)

Los aromatizantes saborizantes naturales comprenden los siguientes tipos

a) aceites esenciales o esencias naturales o esencias,

b) extractos;

c) bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas;

d) sustancias aromatizantes saborizantes aisladas.

D.1057 Aceites esenciales o esencias naturales o esencias, son los productos volátiles de origen vegetal obtenidos por un proceso físico (destilación por arrastre con vapor de agua, destilación a presión reducida u otro adecuado). Los aceites esenciales podrán presentarse aisladamente o mezclados entre sí, rectificados, desterpenados o concentrados Se entiende por rectificados los productos que han sido sometidos a un proceso de destilación fraccionada para concentrar determinados componentes; por desterpenados los que han sido sometidos a un proceso de desterpenación; y por concentrados los que han sido parcialmente desterpenados

D 1058 Se entiende por extractos los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente de productos de origen animal o vegetal con disolventes permitidos, los que posteriormente podrán ser eliminados o no. Los extractos deberán contener los principios sápido aromáticos volátiles y fijos correspondientes al producto natural respectivo.

Los extractos podrán presentarse como:

a) extractos líquidos, son los que se obtienen sin eliminar el disolvente o eliminándolo en forma parcial

b) extractos secos los que se obtienen eliminando el disolvente; se designan comercialmente y en forma complementaria con las siguientes denominaciones:

-Concretos, cuando proceden de la extracción de vegetales frescos,

-Resinoides, cuando proceden de la extracción de vegetales secos o de bálsamos, oleorresinas u oleogomorresinas,

-Purificados absolutos, cuando procede de los extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior del etanol

D.1059 Bálsamos, oleorresinas y oleogomorresinas son los productos obtenidos mediante la exudación libre o provocada de determinadas especies vegetales

D.1060 Se entiende por sustancias aromatizantes saborizantes naturales aisladas las sustancias químicamente definidas, obtenidas por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos adecuados, a partir de materias primas aromatizantes naturales o de aromatizantes saborizantes naturales.

Las sales de sustancias naturales con los siguientes cationes: H^+, Na^+, K^+, Ca^{++}, y Fe^{+++} o sus aniones. Cl^-., SO_4^{--}, CO_3 , se clasifican como aromatizantes saborizantes naturales.

D.1061 Se entiende por aromatizantes saborizantes sintéticos los compuestos químicamente definidos por procesos químicos.

Los aromatizantes saborizantes sintéticos comprenden los siguientes tipos:

a) aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales;

b) aromatizantes saborizantes artificiales.

D.1062 Aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales son las sustancias químicamente definidas obtenidas por síntesis y las aisladas por procesos químicos a partir de materias primas de origen animal o vegetal, que presentan una estructura química idéntica a la de las sustancias presentes en dichas materias primas naturales (procesadas o no).

Las sales de sustancias idénticas a las naturales con los siguientes cationes: H+, Na+, K+, Ca++ y Fe+++ o sus aniones: Cl-., SO4—, CO3—, se consideran como aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales.

D.1063 Aromatizantes saborizantes artificiales son los compuestos químicos obtenidos por síntesis, que aún no han sido identificados en productos de origen animal o vegetal, utilizados por sus propiedades aromáticas, en su estado primario o preparados para el consumo humano.

D.1064 Mezclas de aromatizantes saborizantes son las mezclas entre sí cualesquiera sean el número y tipo de aromatizantes saborizantes componentes. El aromatizante saborizante resultante se considerará:

a) natural, cuando derive de mezclar aromatizantes naturales;

b) idéntico al natural, cuando derive de mezclar aromatizantes saborizantes idénticos a los naturales con o sin el agregado de aromatizantes saborizantes naturales;

c) artificial, cuanto intervengan en la mezcla aromatizantes saborizantes artificiales, con o sin participación de aromatizantes naturales o idénticos a los naturales.

D.1065 Aromatizantes saborizantes de reacción o de transformación, son los productos obtenidos, según buenas técnicas de fabricación, por calentamiento a temperatura no superior a 180°C, durante un tiempo no mayor de quince minutos (pudiendo transcurrir tiempos más largos a temperaturas proporcionalmente inferiores). El pH no podrá ser superior a 8.

Las materias primas habitualmente utilizadas en la fabricación de estos aromatizantes saborizantes son las que figuran en el ANEXO 1 de este capítulo.

Se considerarán naturales o sintéticos según sea la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de ello, las definiciones y clasificaciones previstas en este volumen.

D.1066 Aromatizantes saborizantes de humo, son preparaciones concentradas, utilizadas para conferir aroma/sabor de ahumado a los alimentos.

Deben obtenerse aplicando uno o más de los siguientes procedimientos:

a) sometiendo maderas no tratadas, provenientes de las especies que se indican en el ANEXO 2 de este capítulo, a alguno de los siguientes tratamientos:

-combustión controlada;

-destilación seca a temperaturas comprendidas entre 300 y 800°C;

-arrastre con vapor de agua recalentado a temperatura entre 300 y 500°C.

En todos los casos se condensan y recogen las fracciones que tienen las propiedades sapidoaromáticas deseadas;

b) aplicando con posterioridad a los procedimientos enunciados en el inciso anterior, técnicas de separación de las fracciones obtenidas, a fin de aislar los componentes aromáticos importantes,

c) mezclando sustancias aromáticas químicamente definidas.

Se considerarán naturales o sintéticos según sea la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de ello, las definiciones y clasificaciones previstas en este volumen.

D.1067 Los aromatizantes saborizantes podrán presentarse bajo las siguientes formas:

a) sólidos (polvo, granulados, tabletas);
b) líquidos (soluciones, emulsiones);
c) pastosos.

Lista general de aditivos aromatizantes

D.1068 Se autoriza la utilización en la elaboración de alimentos, de los aditivos aromatizantes saborizantes comprendidos en la Lista General o Lista de Base del presente volumen, con las restricciones que figuran en los ANEXOS 5 Y 6 y el artículo D.1082 de este capítulo. A tal efecto adóptase como «Lista de Base» la nómina de productos de aplicación en el campo alimentario comprendida en la publicación intitulada «Flavor and Fraggrance Materials, 1991», editada por Allured Publishing Co.. También se incluye los productos que figuran en el ANEXO 4 que forman parte de la «Lista General de Aditivos Aromatizantes».

Se consideran comprendidas en la Lista General a que se refiere el inciso anterior, las especies botánicas de origen regional que se indican en el ANEXO 3 de este capítulo y sus principios activos aromatizantes.

D.1069 Sin perjuicio de su incorporación al texto del presente volumen, se declaran incluidas en la Lista General de aditivos aromatizantes saborizantes autorizados, así como los de expendio y utilización limitada o prohibida (ANEXOS 5 y 6 y artículo D.1082), las altas y bajas que registren, respecto de los productos comprendidos en las mismas, las publicaciones específicas de los siguientes entes:

* FAO/OMS - Codex Alimentarius Commission;
* Council of Europe;
* FDA - Food and Drug Administration (EE.UU.); y
* FEMA - Flavor and Extract Manufacturers' Association (EE.UU.).

D.1070 Los aromatizantes saborizantes autorizados y los coadyuvantes que se utilicen en su elaboración deberán responder como mínimo, a los requisitos de identidad y pureza y a las demás especificaciones que se determinen en relación con los alimentos en general y/o con los aromatizantes saborizantes en particular. Deberán cumplir asimismo con los requisitos específicos que para ellos establezca alguna de las fuentes bibliográficas establecidas en el artículo D.1069, o de las citadas en el ANEXO 7 de este capítulo.

Sustancias permitidas en la elaboración de aromatizantes/saborizantes

D.1071 Se autoriza el empleo de diluyentes y soportes a fin de mantener la uniformidad y dilución necesarias para facilitar la incorporación y dispersión de aromas concentrados en los productos alimenticios. Algunos soportes pueden ser utilizados para encapsular los aromatizantes con el fin de protegerlos de la evaporación y de posibles alteraciones durante su almacenamiento. En el ANEXO 8 de este capítulo se indica las sustancias cuyo empleo está permitido.

D.1072 Se autoriza el empleo de los siguientes antioxidantes, indispensables para la protección de ciertos aceites esenciales, especialmente los que contienen terpenos, así como de otras sustancias aromáticas, en los límites de concentración máxima que aquí se establecen:

Acido ascórbico; n.s.e.
Acido eritórbico; n.s.e.
Ascorbatos de sodio y calcio; n.s.e.
Galatos de propilo, octilo y dodecilo; máx. 1000 mg/Kg
Hidroxianisol butilado (BHA); máx. 1000 mg/Kg
Hidroxitolueno butilado (BHT); máx. 1000 mg/Kg
Lecitinas; n.s.e.
Terbutilhidroquinona (TBHQ); máx. 1000 mg/Kg
Mezclas de los galatos, siempre que no se incorporen más de 500 mg/Kg de galatos, BHA y/o BHT; máx. 1000 mg/Kg
Mezclas de TBHQ con BHA y/o BHT; máx. 1000 mg/Kg
Palmitato y estearato de ascorbilo aislados o en mezcla máx. 1000 mg/Kg
Tocoferoles, naturales y/o sintéticos; n.s.e.

D.1073 Se autoriza el empleo de los siguientes secuestrantes que impiden la acción catalítica de ciertos iones metálicos protegiendo así al aromatizante de la oxidación. Se podrán emplear en la concentración necesaria para lograr el efecto deseado:

Acido cítrico Acido etilenodiaminotetracético; sus sales, mono, di y trisódicas y su sal cálcico disódica Acido tartárico Hexametafosfato de sodio.

D.1074 Se autoriza el empleo de los siguientes agentes conservadores necesarios para inhibir el desarrollo microbiano en ciertos aromatizantes, debiendo tenerse en consideración el producto al cual están destinados, en la concentración máxima en productos prontos para el consumo, que aquí se indica:

Acido benzoico, su equivalente en sales de sodio, calcio o potasio; máx. 1000 mg/l o mg/Kg

Acido sórbico, su equivalente en sales de sodio, calcio o potasio; máx. 1000 mg/l o mg/Kg

Anhídrido sulfuroso, sulfitos y bisulfitos de sodio, calcio o potasio; máx. 400 mg/l o mg/Kg

Mezclas de los anteriores (calculado como la suma de ácido benzoico y ácido sórbico); máx. 1000 mg/l o mg/Kg

p-Hidroxibenzoato de metilo; máx. 1000 mg/l o mg/Kg

p-Hidroxibenzoato de propilo; máx. 1000 mg/l o mg/Kg

D.1075 Se autoriza el empleo de los siguientes agentes emulsionantes y estabilizantes que facilitan la homogeneización de los aromas o su incorporación en los productos alimenticios:

Acido algínico
Agar-agar
Alginato de sodio, potasio, amonio y calcio
Alginato de propilenglicol
Almidones modificados
Carragenina
Carboximetilcelulosa
Celulosa microcristalina
Diésteres de glicerilo de ácidos grasos C6-C18
Estearatos de propilenglicol
Esteres de glicerilo de ácidos diacetil tartárico y grasos
Esteres de sacarosa de ácidos grasos
Goma arábiga
Goma garrofín
Goma ghatti
Goma guar
Goma karaya
Goma tragacanto
Goma xantano
Lecitinas
Metilcelulosa
Monoésteres glicéridos de ácido grasos saturados de 6 a 18 átomos de carbono
Mono oleato de polioxietileno (20) sorbitan
Palmitato de ascorbilo
Pectinas
Sucroglicéridos

D.1076 Se permite el empleo en los aditivos aromatizantes de los siguientes correctores de densidad que se utilizan para alcanzar la densidad del aromatizante pretendida, en el producto pronto para el consumo:

Aceite vegetal bromado, exclusivamente en bebidas analcohólicas;

máx. 15 mg/kg
Acetato isoburtirato de sacarosa (SAIB)
Ester glicérido de la colofonia; máx. 150 mg/kg
Colofonia hidrogenada
Ester glicérido de la colofonia hidrogenada; máx. 150 mg/kg
Ester metílico de la colofonia hidrogenada; máx. 150 mg/kg

D.1077 Se permite el uso de los siguientes reguladores de acidez a emplear en los aromatizantes para ajustar su pH.

Acetato de sodio, potasio y calcio
Acido acético
Acido cítrico
Acido fosfórico
Acido láctico
Carbonato cálcico
Carbonato magnésico
Citrato de sodio, potasio y calcio
Lactatos de sodio, potasio y calcio
Ortofosfatos de sodio y potasio (mono y di)

D.1078 Se permite el agregado a los aditivos aromatizantes de los siguientes agentes antihumectantes/antiaglutinantes que se utilizan para mantener, en caso necesario, la fluidez de los aromatizantes en polvo.

Carbonato de calcio
Carbonato de magnesio
Estearatos de magnesio
Ortofosfatos de calcio (mono, di y tri)
Silicato de calcio
Sílice coloidal

D.1079 Se permite el uso de solventes de extracción y procesamiento para la obtención de extractos naturales. Se acepta un límite máximo para la cantidad de solvente residual presente en un alimento debido al principio de transferencia de masa.

Las concentraciones máximas de residuos de solventes de extracción y procesamiento, que pueden estar presentes en los aromatizantes, son las que se indican en el ANEXO 9 de este capítulo.

D.1080 Los contenidos máximos autorizados de sustancias que están presentes en los productos alimenticios tal y como se consumen y son provenientes de aromas o de ingredientes alimenticios se presentan en el ANEXO 5 de este capítulo. Los contenidos máximos autorizados en los alimentos para algunas sustancias que se emplean como aromatizantes saborizantes se presentan en el ANEXO 6.

D.1081 Los aromatizantes/saborizantes de humo no aportarán más de 0,03 ppb de 3,4-benzopireno al alimento final; a los fines del control analítico, este valor se determinará a partir del 3,4 benzopireno presente en el aromatizante/saborizante de humo utilizado y de la dosificación de este último en el alimento/producto pronto para el consumo.

D.1082 Se prohibe la utilización por parte de la industria alimentaria de los siguientes aromatizantes:

a) esencias y extractos de: habatonka, sasafrás y sabina.

b) compuestos químicos aislados y de síntesis cuya utilización contradiga la norma consignada al pie del cuadro del ANEXO 5.

Queda además prohibido el empleo en la fabricación de alimentos de hidrocarburos y de compuestos de la serie piridica (excepto los incluidos en la Lista General, así como también de nitroderivados, nitritos orgánicos y otros que expresamente determinen las autoridades sanitarias competentes.

Sección IV
Colorantes alimentarios

D.1083 Los colorantes naturales y sintéticos que podrán adicionarse a los alimentos, exclusivamente en los casos en que las disposiciones específicas lo autoricen, son los comprendidos en la Lista General de Colorantes, que figura en el ANEXO 10 de este Capítulo y sus lacas de aluminio.

Se reserva para uso exclusivo de aplicación en la superficie de alimentos, los colorantes identificados con los siguientes números (INS): 172, 170(i), 173, 174 y 175.

D.1084 Los colorantes comprendidos en la Lista General de Colorantes Alimentarios se clasifican en:

a) naturales, comprende las sustancias colorantes aisladas por procesos adecuados de materias primas de origen vegetal y los compuestos obtenidos por síntesis que presentan una estructura química idéntica a ellas;

b) artificiales, los compuestos químicos obtenidos por síntesis, no identificados en productos de origen vegetal; comprende los identificados en la Lista General con los números (INS): 102, 110, 123, 124, 127, 129, 131, 132, 133, 143 y sus lacas de aluminio;

c) minerales.

D.1085 Cuando los aditivos colorantes se expendan en mezclas, deberá constar en el rótulo el nombre de los colorantes integrantes de la misma, en orden decreciente, así como la composición cuantitativa de la mezcla.

La cantidad máxima de colorantes artificiales permitida en los alimentos, será de 0.005% m/m, referida al alimento pronto para el consumo.

Sección V
Lista positiva de aditivos alimentarios

D.1086 A los efectos de las presentes disposiciones se distingue dos tipos de aditivos alimentarios:

a) aditivo alimentario sin concentración máxima establecida (n.s.e), es aquel que se autolimita en el alimento por razones tecnológicas, sensoriales u otras y al que por lo tanto no se le establece un máximo reglamentario; este término también significa que la cantidad de sustancia agregada al alimento en elaboración o procesamiento no excederá la cantidad requerida para el cumplimiento del propósito por el cual se permite su empleo;

b) aditivo alimentario con concentración máxima establecida, es aquel para el cual se fija una concentración máxima referida a los alimentos a los cuales se puede incorporar.

D.1087 Se autoriza la utilización de los aditivos incluidos en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, contenidos en el ANEXO 11 del presente capítulo. Dicha lista comprende los aditivos autorizados, el número atribuido en el International Numbering System (INS) adoptado por la Comisión Alimentaria del CODEX en 1989, los alimentos a los cuales se pueden incorporarse y el límite máximo o sea la concentración máxima, expresada en mg/kg, que se admite en el alimento pronto para el consumo y el compuesto químico bajo el cual se expresa, si difieren.

Este último valor indica la cantidad de aditivo usado en forma individual.

Cuando se utiliza con otros que cumplen igual función (según la clasificación del art. D.1054), la suma total de las concentraciones no debe ser superior al límite máximo de ninguno de ellos.

Se aplicará similar criterio para el caso particular de los fosfatos y derivados, cumplan o no estos igual función.

D.1088 Los aditivos específicos para alimentos modificados son los que se mencionan a texto expreso en el Capítulo 29 de este título.

Sección VI
Soportes y disolventes

D.1089 A los efectos de las presentes disposiciones, soportes incluidos los disolventes soportes, son sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente o de cualquier otro modo un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso.

Se permite el empleo como soportes de aditivos de las sustancias que se presentan en el ANEXO 12 de este Capítulo. No se exigirá para ellos la declaración en el rótulo como ingredientes.

No se incluyen en esta lista:

a) las sustancias consideradas generalmente como productos alimenticios o ingredientes;

b) los aminoácidos y sus sales (excepto los que son aditivos),

c) las sustancias que tienen principalmente función de aditivo acidificante o regulador de la acidez.

Se incluye también los diluyentes o soportes autorizados en el art. D.1071 de este volumen para aditivos aromatizantes/saborizantes.

ANEXO 1
AROMATIZANTES/SABORIZANTES DE REACCION O DE TRANSFORMACION

Materias primas
(Art. D.1065)

Hierbas, especias y sus extractos
Agua
Tiamina y su clorhidrato
Acido ascórbico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
Acido cítrico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
Acido láctico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
Acido inosínico y sus sales de sodio, potasio, calcio
Acido guanílico y sus sales de sodio, potasio, calcio
Inositol
Sulfuros, hidrosulfuros y polisulfuros de sodio, potasio y amonio
Lecitina
Acidos, bases y sales como reguladores del pH
Acido clorhídrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Acido sulfúrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Acido fosfórico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Acido acético y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
Hidróxido de sodio, calcio y amonio
Polimetilsiloxano como agente antiespumante (no interviene en la reacción)

ANEXO 2
AROMATIZANTES/SABORIZANTES DE HUMO

(Art. D.1066)

Maderas, corteza y ramas no tratadas de las siguientes especies, que pueden utilizarse en su producción:

Acer negundo L.
Betula pendula Roth (variedades esp. B. alba L. y B. verrucosa Ehrh.)
Betula pubescens Ehrh
Carpinus betulus L.
Carya ovata (Mill.) Koch (C. alba (L.) Nutt)
Castanea sativa Mill.
Eucalyptus sp.
Fagus grandifolia Ehrh.
Fagus sylvatica L.
Fraxinus excelsior L.
Juglans regia L.
Malus pumila Mill.
Prosopis juliflora DC., P. velutenia
Prunus avium L.
Quercus alba L.
Quercus ilex L.
Quercus robur L. (Q. pedunculata Ehrh)
Rhamnus frangula L.
Robinia pseudoacacia L.
Ulmus fulva Mich.
Ulmus rubra Muhlemb
Hierbas aromáticas y especias pueden también ser incorporadas, así como las ramas de sabina y las ramas, agujas y frutos del pino.

ANEXO 3
LISTA DE ESPECIES BOTANICAS DE ORIGEN REGIONAL

(Art. D.1068)

001 CANCHALAGUA
Centarium cachanlahuen (Moll) Robinson
002 CARQUEJA
Baccharis articulata (Lamarck) Pers.
Baccharis crispa Sprengel
003 INCAYUYO
Lippia integrifolia (Griseb.) Hieron.
004 LUCERA
Pluchea sagittalis (Lamarck) Cabrera
005 MARCELA
Achyrocline satureioides (Lamarck) D.C.
006 PEPERINA
Minthostachys mollis (H.B.K.) Gris
007 POLEO
Lippia turbinata Griseb.
008 VIRA VIRA
Gnaphalium cheiranthifolium Lam
009 ZARZAPARRILLA
Smilax campestris Gris

ANEXO 4
ANEXO DE LA «LISTA DE BASE»

(Art. D.1068)

ACHICORIA Cichorium intybus L.
AGORICO BLANCO Polyporus officinalis Fries
ALOE Aloe vera L., aliae spp., Ferox

mill.
ARTEMISA COMUN Artemisia vulgaris L.
CALAMO Acorus calamus L.
CIRUELAS Prunus domestica L.
COMINO Cuminun cyminun L.
CUASIA Quassia amara L.
GENCIANA Gentiana lutea L.
TAMARINDO Tamarindus indica L.
TARAXACON Taraxacum officinale Weber

ANEXO 5
(Art. D.1080)

Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias cuando procedan de aromas o de ingredientes alimenticios que tengan propiedades aromatizantes y estén presentes en los proudctos alimenticios tal y como se consumen y en los cuales se ha utilizado aromatizantes/saborizantes.

Sustancias	Productos alimenticios en mg/kg	Bebidas mg/kg	Excepciones y/o restricciones especiales
Acido agárico	20	20	100 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los productos alimenticios que contengan hongos
Aloina	0.1	0.1	50 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Beta azarona	0.1	0.1	1 mg/kg en las bebidas alcohólicas y en los condimentos destinados a los «snacks foods»
Berberina	0.1	0.1	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Cumarina	2	2	10 mg/kg para determinados tipos de dulces con caramelo 50 mg/kg en las gomas de mascar 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Acido cianhidrico	1	1	50 mg/kg en el turrón (nougat) mazapán y sus sucedáneos o productos similares 1mg% en volumen de alcohol en las bebidas alcohólicas 5mg/kg en las conservas de frutas con hueso
Hipericina	0.1	0.1	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas 1 mg/kg en los productos de confiteria
Pulegona	25	100	250 mg/kg en las bebidas aromatizadas con menta picante o con menta 350 mg/kg en los productos de confitería con menta
Cuasina	5	5	10 mg/kg en las pastillas de confitería 50 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Safrol e isosafrol	1	1	2 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta un 25% en volumen de alcohol 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en volumen 15 mg/kg en los productos alimenticios que contengan macis y nuez moscada
Santonina	0.1	0.1	1 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en vol de alcohol
Tuyona alfa y beta	0.5	0.5	5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan menos del 25% de alcohol en volumen 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más del 25% en volumen de alcohol 25 mg/kg en los productos alimenticios que contengan preparados a base de salvia 35 mg/kg en los amargos

Estas sustancias no podrán añadirse como tales a los productos alimenticios o a los aromas Podrán aparecer en el producto alimenticio o bien de manera natural, o bien tras haberse añadido aromas preparados a partir de materias de base natural.

ANEXO 6
(art. D.1080)

Contenidos máximos autorizados de determinadas sustancias, cuando estén presentes en los productos alimenticios y se deriven de la utilización de las mismas como aromatizantes/saborizantes.

Sustancias	Productos alimenticios en mg/kg.	Bebidas mg/kg	Excepciones y/o restricciones especiales
Esparteina	-	-	5 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Hexanoato de alilo	75	75	
Quinina	1	1	40 mg/kg en los caramelos digestivos para adultos y en las gelatinas de frutas 300 mg/kg en las bebidas alcohólicas

ANEXO 7
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA
(art. D.1070)

* Farmacopea Nacional de los paises signatarios de Tratado de Asunción
* Documentación específica aprobada por los Institutos Nacionales de Normalización o de Salud: de Argentina, IRAM (Instituto de Racionalización de Materiales), INAL (Instituto Nacional de Alimentos) e INAME (Instituto Nacional de Medicamentos); de Brasil, INCOS-Instituto Nacional de Control de Calidad en Salud y CNS-Consejo Nacional de Salud; de Paraguay, INTN (Instituto Nacional de Tecnologia y Normativa), y de Uruguay, UNIT (Instituto Uruguayo de Normas Técnicas).
* (CAS) «Chemical Abstracts Service». American Chemical Society, Washington, D.C.
* (FCC) «Food Chemical Codex». National Academy of Sciences, Washington, D.C.
* (FAO-OMS). «Specificationes for Identity and Purity of Food Additives».
* (FEMA). «Scientific Literature Review» Flavor and Extracs Manufacturers» Association.
* (FENAROLI) «Handbook of Flavor Ingredients». CRC Publishing Cp., Boca Ratón Fl.
* (IOFI). «Code of Practice for the Flavor Industry».
* (STEFEN ARTANDER). «Perfume and Flavor Chemicals».

ANEXO 8
DILUYENTES Y SOPORTES DE AROMATIZANTES/ SABORIZANTES
(art. D.1071)

Aceites y grasas comestibles
Acido acético
Acido algínico
Acido láctico
Agar-agar
Agua
Alcohol bencílico
Alcohol etílico
Alcohol isopropílico
Alginato de propilenglicol
Alginatos de sodio, potasio, amonio y calcio
Almidón
Almidones modificados
Carbonato cálcido
Carbonato magnésico
Carboximetilcelulosa, sal sódica
Celulosa microcristalina
Cera candelilla
Cera carnauba
Cera de abejas
Beta-Ciclodextrina
Citrato de trietilo Dextrosa
Dextrina
Diésteres de glicerilo de ácido grasos saturados C6-C18
Esteres de sacarosa de ácidos grasos saturados C6-C18
Etil celulosa
Gelatina
Glicerina
Glucosa
Goma arábiga
Goma damar
Goma garrofín
Goma guar
Goma trabacanto
Goma xantano
Lactato de etilo
Lactosa
Lecitina
Maltodextrina
Manitol
Metilcelulosa
Mono,di y triacetatos de glicerina
Monoésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18
Pectina
Propilenglicol
Resina elemi
Sacarosa
Sal
Silicato cálcico
Sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel)Sorbitol
Sucroglicéridos
Suero de leche en polvo
Tributirina
Triésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18
Tripopanoato de glicerilo
Vaselina líquida hasta 0.15% en alimentos/productos prontos para el consumo
Xilitol

ANEXO 9

Concentraciones máximas de solventes de extracción y procesamiento presentes en los aromatizantes/ saborizantes (mg/kg)

(art. D.1079)

Acetato de etilo	10
Acetona	2
Butano	1
1-Butanol	10
Ciclohexano	1
Diclorometano	2
Dióxido de carbono	límite no

	especificado
Eter de petróleo	1
Eter dibutírico	2
Eter dietílico	2
Etil metil cetona	2
Hexano	1
Isobutano	1
Metanol	10
Propano	1
Tolueno	1
Tricloroetileno	2

ANEXO 10
LISTA GENERAL DE COLORANTES

(art. D.1083)

Numero Ins. CODEX	Colour Index 1971/1982	Nombre de Colorante
100	75300	Curcuma/ Curcumina
101(i)	-	Riboflavina
101(ii)	-	Riboflavina 5'
		-Fosfato de sodio
102	19140	Tartrazina
110	15985	Amarillo Ocaso FCF,
		Amarillo Sunset
120	75470	Carmin/Ac.
		Carminico/Cochinilla
123	16185	Amaranto, Bordeaux S
124	16255	Ponceau 4 R, Rojo Cochinilla A
127	45430	Eritrosina
129	16035	Rojo 40/Roja Allura A c
131	42051	Azul Patente V
132	73015	Indigotina/ Carmin de Indigo
133	42090	Azul Brillante FCF
140(i)	75810	Clorofila
140(ii)	75810	Clorofilina
141(i)	75815	Clorofila Cuprica, Sales de Na y K
141(ii)	75815 Cuprica,	Clorofilina Sales de Na y K
143	42053	Verde Indeleble/Verde
		Rapido/Fast Green
150(a)	-	Caramelo I-Simple
150(b)	-	Caramelo II-Proceso Sulfito Caustico
150(c)	-	Caramelo III-Proceso Amonio
150(d)	-	Caramelo IV-Proceso Sulfito-Amonio
153	-	Carbon Vegetal
160 a(i)	40800	Beta-Caroteno
		(Sintético Idéntico a Natural)
160 a(ii)	75130	Carotenos: Extractos Naturales
160 b	75120	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucu, Rocu
160 c	-	Paprika/ Capsorrubina /Capsantina
160 d	75125	Licopeno
160 e	40820	Beta-Apo-8' -Carotenal
160 f	40825	Estermetilico o Etilico del Acido Beta-Apo8'-Carotenoico
161 b	-	Luteina
161 g	40850	Cantaxantina
162	-	Rojo de Remolacha/ Betanina
163 (i)	-	Antocianinas (de frutas u hortalizas)
170 (i)	77220	Carbonato de Calcio
171	77831	Dioxido de Titanio
172 (i)	77491	Oxido de Hierro, Negro
172 (ii)	77492	Oxido de Hierro, Rojo
172 (iii)	77499	Oxido de Hierro, Amarillo
173	77000	Aluminio
174	77820	Plata
175	77480	Oro
180	15850	Litol Rubina 8K

ANEXO 11

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

(art. D.1087)

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lim. Max. (mg/kg)	Capitulo
443	Aceites veget. bromados, aceites brominados	Bebidas sin alcohol	15	Agua y bebidas sin alcohol
260	Acido acético	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
260	Acido acético	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
260	Acido acético	Quesos procesados	Nse	Leche y derivados
260	Acido acético	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
355	Acido adípico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
355	Acido adípico	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
355	Acido adípico	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
355	Acido adípico	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
355	Acido adípico	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
355	Acido adípico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
400	Acido algínico	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
400	Acido algínico	Productos de cervecería	100	Alimentos farináceos
400	Acido algínico	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
400	Acido algínico	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
400	Acido algínico	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
400	Acido algínico	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
400	Acido algínico	Helados	10000	Helados
400	Acido algínico	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
400	Acido algínico	Yogur	5000	Leche y derivados
400	Acido algínico	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
400	Acido algínico	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
400	Acido algínico	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
300	Acido ascórbico (l-)	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
300	Acido ascórbico (l-)	Harina	Nse	Alimentos farináceos
300	Acido ascórbico (l-)	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
300	Acido ascórbico (l-)	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
300	Acido ascórbico (l-)	Puré y hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (l-)	Productos de copetín	200	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (l-)	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (l-)	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
300	Acido ascórbico (l-)	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
300	Acido ascórbico (l-)	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
300	Acido ascórbico	Chacinados y	Nse	Carne y deri-

	(l-)	conservas cárnicas y mixtas		vados
300	Acido ascórbico (l-)	Coco rayado	200	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (l-)	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (l-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (l-)	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
300	Acido ascórbico (l-)	Helados	Nse	Helados
300	Acido ascórbico (l-)	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
300	Acido ascórbico (l-)	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
300	Acido ascórbico (l-)	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
210	Acido benzoico	Bebidas sin alcohol	1000	Agua y bebidas sin alcohol
210	Acido benzoico	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
210	Acido benzoico	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
210	Acido benzoico	Jugos y néctares	1000	Frutas, hortalizas y derivados
210	Acido benzoico	Caviar	1000	Pescados y productos pesqueros
330	Acido cítrico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
330	Acido cítrico	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
330	Acido cítrico	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
330	Acido cítrico	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
330	Acido cítrico	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
330	Acido cítrico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
330	Acido cítrico	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
330	Acido cítrico	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
330	Acido cítrico	Bombones	Nse	Cacao y deriv.
330	Acido cítrico	Chacinados y conservas carnicas y mixtas	Nse	Carne y deriv.
330	Acido cítrico	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
330	Acido cítrico	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
330	Acido cítrico	Helados	Nse	Helados
330	Acido cítrico	Salsas	Nse	Sal., cond.,

				salsas, caldos y sopas
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Harina	Nse	Alimentos farináceos
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
338	Acido fosfórico	Bebidas con extracto de cola	600	Agua y bebidas sin alc.
338	Acido fosfórico	Pastillas	2000	Alimentos azucarados
338	Acido fosfórico	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
338	Acido fosfórico	Productos de cacao	2500	Cacao y derivados
297	Acido fumárico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
297	Acido fumárico	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
297	Acido fumárico	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
297	Acido fumárico	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
297	Acido fumárico	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
297	Acido fumárico	Helados	Nse	Helados
574	Acido glucóni-	Bebidas sin	Nse	Agua y bebi-

	co (d)-, ácido dextrónico, ácido glicónico	alcohol		das sin alcohol
574	Acido glucónico (d)-, ácido dextrónico, ácido glicónico	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
574	Acido glucónico (d)-, ácido dextrónico, ácido glicónico	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
574	Acido glucónico (d)-, ácido dextrónico, ácido glicónico	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
574	Acido glucónico (d)-, ácido extrónico, ácido glicónico	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
620	Acido glutámico(l(+)-)	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
620	Acido glutámico(l(+)-)	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
620	Acido glutámico(l(+)-)	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
620	Acido glutámico(l(+)-)	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
620	Acido glutámico(l(+)-)	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
620	Acido glutámico(l(+)-)	Sopas y caldos	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
620	Acido glutámico(l(+)-)	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
626	Acido guanílico	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
626	Acido guanílico	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
626	Acido guanílico	Polvos para salsa	Nse	Alimentos varios
626	Acido guanílico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
626	Acido guanílico	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
626	Acido guanílico	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
630	Acido inosínico	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
630	Acido inosínico	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
630	Acido inosínico	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
630	Acido inosínico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
630	Acido inosínico	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
630	Acido inosínico	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados

270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Helados	Nse	Helados
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Quesos procesados	Nse	Leche y derivados
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
296	Acido málico (dl-)	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
296	Acido málico (dl-)	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
296	Acido málico (dl-)	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
296	Acido málico (dl-)	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
296	Acido málico (dl-)	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
296	Acido málico (dl-)	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
296	Acido málico (dl-)	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
296	Acido málico (dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
296	Acido málico (dl-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
296	Acido málico (dl-)	Helados	Nse	Helados
296	Acido málico (dl-)	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
353	Acido metatartárico	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua, y bebidas sin alcohol
353	Acido metartárico	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
353	Acido metartárico	Productos Panific.	Nse	Alim. farináceos
353	Acido metartárico	Polvos p. Refrescos	Nse	Alimentos varios
353	Acido metartárico	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
353	Acido metartárico	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
353	Acido metartárico	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
280	Acido propiónico	Tapas de empanadas	2000	Alimentos farináceos
280	Acido propiónico	Quesos procesados	3000	Leche y derivados
280	Acido propiónico	Salsas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas

200	Acido sórbico	Bebidas sin alcohol	500	Agua y Bebid. s/alc.
200	Acido sórbico	Dulces	1500	Alimentos azucarados
200	Acido sórbico	Tapas de empanadas	1000	Alimentos farináceos
200	Acido sórbico	Productos panific.	1000	Alimentos farináceos
200	Acido sórbico	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
200	Acido sórbico	Sidras	350	Bebidas alcohólicas fermentadas
200	Acido sórbico	Products. de cacao	1000	Cacao y derivados
200	Acido sórbico	Embutidos secos	1000	Carne y derivados
200	Acido sórbico	Vegetales deshidrat.	500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Pulpas de frutas	1500	Frutas, hortalizas y derivados
200	Acido sórbico	Dulce de leche	2000	Leche y derivados
200	Acido sórbico	Quesos procesados	1000	Leche y derivados
200	Acido sórbico	Salsas (incluidas ketchup, excluídas otras de tomate)	1200	Sal, Cond., salsas, caldos y sopas
334	Acido tartárico(1+-)	Bebidas s. alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
334	Acido tartárico(1+-)	Dulces	Nse	Alim. azucarados
334	Acido tartárico(1+-)	Produc. panificados Emulsiones grasas	Nse Nse	Alim, farináceos Alimentos grasos
334	Acido tartárico(1+-)	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
334	Acido tartárico(1+-)	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
334	Acido tartárico(1+-)	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
334	Acido tartárico(1+-)	Aperitivos	Nse	Bebidas Alc. Dest. y de fantasía
334	Acido tartárico(1+-)	Bombones	Nse	Cacao y derivados
334	Acido tartárico(1+-)	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
334	Acido tartárico(1+-)	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
334	Acido tartárico (1+-)	Helados	Nse	Helados
334	Acido tartárico (+-)	Salsas	Nse	Sal, Cond., salsas caldos y sopas
406	Agar	Dulces (batata, zapallo, durazno, zanahoria)	5000	Alimentos azucarados
406	Agar	Productos de cervecería	500	Bebidas alcohólicas fermentadas
406	Agar	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
406	Agar	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
406	Agar	Polvos p. refrescos	100	Alimentos varios
406	Agar	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
406	Agar	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
406	Agar	Helados	10000	Helados
406	Agar	Quesos procesados	8000	Leche y derivados
406	Agar	Conservas de sardinas y afines (cobert.)	Nse	Pescados y productos pesqueros.
559	Aluminio silica-	Leche en polvo	10000	Leche y derivados

	to de			
522	Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de	Huevos en polvo	200	Huevos y derivados
522	Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de	Polvos y leudantes	Nse	Productos proteicos y levaduras
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Polvos para tortas	Nse	Alimentos varios
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Aliment. rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
554	Aluminio y sodio silicato de	Huevos en polvo	Nse	Huevos y derivados
554	Aluminio y sodio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
554	Aluminio y sodio silicato de	Condim. en polvo	20000	Sal, Cond., salsas, caldos y sopas
521	Aluminio y sodio sulfato de	Frutas confitadas	200	Aliment. azucarados
503ii	Amonio, bicarbonatos de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Aliment. rebozados	Nse	Alimentos varios
342ii	Amonio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, (di)ortofosfato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
342ii	Amonio, -(di)fosfato de fosfato dibásico de, (di)ortofosfato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólilicas fermentadas
342i	Amonio, -(mono)fosfato de, fosfato monobásico de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
342i	Amonio, -(mono)fosfato de, fosfato monobásico de	Sidras	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
359	Amonio adipato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
359	Amonio adipato de	Productos de cervecería	Nse	bebidas alcohólicas fermentadas
403	Amonio alginato de	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
403	Amonio alginato de	Productos de Cerv.	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
403	Amonio alginato de	Minarina y cremas	10000	Alimentos grasos
403	Amonio alginato de	Polvos p. postres	5000	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Polvos p. refrescos	100	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Polvos p. salsas	5000	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Hongos en conservas	5000	Alimentos varios
403	Amonio alginato de	Helados	10000	Helados
403	Amonio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
403	Amonio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
403	Amonio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
403	Amonio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
403	Amonio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
503i	Amonio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
503i	Amonio carbonato de	Alim. rebozados	Nse	Alimentos varios
517	Amonio sulfato de	Polvos leudantes	Nse	Productos proteicos y levaduras
305	Ascorbilo esteara-	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos

	to de			
305	Ascorbilo esteara-to de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
305	Ascorbilo esteara-to de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
305	Ascorbilo esteara-to de	Productos de cacao	200	cacao y derivados
305	Ascorbilo esteara-to de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
305	Ascorbilo esteara-to de	Salsas	500	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
304	Ascorbilo palmita-to de	Beb. sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
304	Ascorbilo Palm. de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
304	Ascorbilo Palm. de	Alimentos rebozados	1000	Alimentos varios
304	Ascorbilo Palm. de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
304	Ascorbilo Palmita-to de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
304	Ascorbilo Palm. de	Product. de cacao	200	Cacao y derivados
304	Ascorbilo palmita-tato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
304	Ascorbilo palmita-tato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
304	Ascorbilo palmita-tato de	Salsas	500	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
927	Azodicarbonamida	Harina	45	Aliment. farináceos
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Dulces	200	Aliment. azucarados
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Puré de hortalizas instantáneo	150	Alimentos varios
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Productos de cervecería	30	Bebidas alcohólicas fermentadas
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Sidras	Lib.35/ Tot.250	Bebidas alcohólicas fermentadas
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Vinos	Lib.35/ Tot.275	Bebidas alcohólicas fermentadas
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Jugos y néctares	400	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Vegetales deshidratados	200	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Hortalizas fres-cas envasadas	200	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Papas fritas congeladas	50	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Encurtidos	100	Frutas, hortalizas y derivados
220	Azufre dióxido, an-hídrido sulfuroso	Pulpas de frutas	2500	Frutas, hortalizas y derivados
928	Benzoilperóxido	Harina	60	Aliment. farináceos
320	Butilhidroxianisol, BHA	Goma de mascar	400	Alim. azucarados
320	Butilhidroxianisol, BHA	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
320	Butilhidroxianisol, BHA	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
320	Butilhidroxianisol, BHA	Productos de copetín	200	Alimentos varios
320	Butilhidroxianisol, BHA	Products. de cacao	100	Cacao y derivados
320	Butilhidroxianisol, BHA	Embutidos secos	200	Carne y derivados
320	Butilhidroxianisol, BHA	Frutas secas peladas	200	Frutas, hortalizas y derivados
320	Butilhidroxianisol, BHA	Salsas	200	Sal, cond., salsas caldos y sopas
~~320~~	~~Butilhidroxianisol,~~ BHA	~~Sopas y caldos~~	~~200~~	~~Sal, cond., salsas~~ caldos y sopas
321	Butilhidroxitolüe-no, BHT	Goma de mascar	400	Aliment. azucarados
321	Butilhidroxitolue-no, BHT	Emulsiones grasas	100	Alimentos grasos
321	Butilhidroxitolue-no, BHT	Aceites y grasas	200	Alimentos grasos
321	Butilhidroxitolue-no, BHT	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
321	Butilhidroxitolue-no, BHT	Products. de copetín	200	Alimentos varios
321	Butilhidroxitolue-no, BHT	Productos de cacao	100	Cacao y derivados
321	Butilhidroxitolue-no, BHT	Embutidos secos	200	Carne y derivados
321	Butilhidroxitolue-no, BHT	Frutas secas peladas	200	Frutas, hortalizas y derivados
321	Butilhidroxitolue-no, BHT	Salsas	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
321	Butilhidroxitolue-no, BHT	Sopas y caldos	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
263	Calcio acetato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
263	Calcio acetato de	Product. panificados	Nse	Aliment. farináceos
404	Calcio alginato de	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
404	Calcio alginato de	Prod. de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
404	Calcio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
404	Calcio alginato de	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
404	CAlcio alginato de	Polv. para refrescos	100	Alimentos varios
404	Calcio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
404	Calcio alginato de	Hongos en conservas	5000	Alimentos varios
404	Calcio alginato de	Helados	10000	Helados
404	Calcio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
404	Calcio alginato de	Crema de leche es-terilizada y UHT	5000	Leche y derivados
404	Calcio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
302	Calcio ascorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
302	Calcio ascorbato de	Harina	Nse	Aliment. farináceos
302	Calcio ascorbato de	Productos panific.	Nse	Aliment. farináceos
302	Calcio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
302	Calcio ascorbato de	Polvos para pre-parar alimentos	Nse	Alimentos varios
302	Calcio ascorbato de	Puré de hortalizas	40	Alimentos varios
302	Calcio ascorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
302	Calcio ascorbato de	Chacinados y Cons. cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
302	Calcio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
302	Calcio ascorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
302	Calcio ascorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
302	Calcio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
302	Calcio ascorbato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
302	Calcio ascorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
213	Calcio benzoato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
227	Calcio bisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
227	Calcio bisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
170	Calcio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
170	Calcio carbonato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas

170	Calcio carbonato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
509	Calcio cloruro de	Dulces en almíbar	250	Aliment. azucarados
509	Calcio cloruro de	Conservas vegetales	250	Frutas, hortalizas y derivados
509	Calcio cloruro de	Quesos	200	Leche y derivados
509	Calcio cloruro de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Productos panificados	5000P205	Alimentos farináceos
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de,	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de,	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de,	Huevos líquidos	10000P205	Huevos y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de,	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de,	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de,	Proteínas	Nse	Productos proteicos y levaduras
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Goma de mascar	2000	Alimentos azucarados
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Pastas	Nse	Alimentos farináceos
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Salsas	10000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
578	Calcio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
578	Calcio gluconato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
578	Calcio gluconato de	Conservas vegetales	250	Frutas, hortalizas y derivados
629	Calcio guanilato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
629	Calcio guanilato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
629	Calcio guanilato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
629	Calcio guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
629	Calcio guanilato de	Salsas	Nse	Sal., cond., salsas caldos y sopas
629	Calcio guanilato de	Sopas y caldos	2000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
526	Calcio hidróxido de	Dulces en almíbar	250	Alimentos azucarados
526	Calcio hidróxido de	Manteca	2000	Leche y derivados
633	Calcio inosinato de	Productos	Nse	Alimentos

		panificados		farináceos
633	Calcio inosinato de	Polvos para salsa	Nse	Alimentos varios
633	Calcio inosinato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
633	Calcio inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
633	Calcio inosinato de	Sopas y caldos	2000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
633	Calcio inosinato de	Salsas	Nse	Sal., cond., salsas caldos y sopas
327	Calcio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
327	Calcio lactato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
327	Calcio lactato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
327	Calcio lactato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
327	Calcio lactato de	Conservas vegetales	250	Frutas, hortalizas y derivados
327	Calcio lactato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
352	Calcio malato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
352	Calcio malato de	Productos de cervecería	Nse	bebidas alcohólicas fermentadas
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Productos panificados	5000P2O5	Alimentos farináceos
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P205	Huevos y derivados
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Proteínas	Nse	Productos proteicos y levaduras
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Productos panificados	5000P205	Alimentos farináceos
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Huevos líquidos	10000P205	Huevos y derivados
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Proteínas	Nse	Productos proteicos y levaduras
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Sopas y caldos	3000P205	Sal., cond., salsas caldos y sopas
529	Calcio óxido de	Dulces en almíbar	250	Alimentos azucarados
282	Calcio propionato de	Tapas de empanadas	2000	Alimentos farináceos

282	Calcio propionato de	Productos panificados	2000	Alimentos farináceos
282	Calcio propionato de	Quesos procesados	3000	Leche y derivados
552	Calcio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
552	Calcio silicato de	Condimentos en polvo	20000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
552	Calcio silicato de	Sal de mesa	20000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
203	Calcio sorbato de	Dulces	1500	Alimentos azucarados
203	Calcio sorbato de	Productos panificados	1000	Alimentos farináceos
203	Calcio sorbato de	Tapas de empanadas	1000	Alimentos farináceos
203	Calcio sorbato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
203	Calcio sorbato de	Embutidos secos	1000	Carne y derivados
226	Calcio sulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
452iii	Calcio y sodio polifosfato de	Huevos líquidos	10000P205	Huevos y derivados
452iii	Calcio y sodio polifosfato de	Atún en conserva	5000P205	Pescados y productos pesqueros
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carnes y derivados
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Productos panificados	5000P205	Alimentos farináceos
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P205	Alimentos varios
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Huevos líquidos	10000P205	Huevos y derivados
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Proteínas	Nse	Productos proteicos y levaduras
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Condimentos en polvo	20000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri)ortofosfato de	Sal de mesa	20000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
466	Carboximetil-celulosa sódica	Bebida sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
466	Carboximetil-celulosa sódica	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
466	Carboximetil-celulosa sódica	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
466	Carboximetil-celulosa sódica	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
466	Carboximetil-celulosa sódica	Polvos para referescos	100	Alimentos varios
466	Carboximetil-celulosa sódica	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
466	Carboximetil-celulosa sódica	Helados	10000	Helados
466	Carboximetil-celulosa sódica	Quesos procesados	8000	Leche y derivados
466	Carboximetil-celulosa sódica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
466	Carboximetil-celulosa sódica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y Productos pesqueros
466	Carboximetil-celulosa sódica	Salsas	10000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
466	Carboximetil-celulosa sódica	Sopas	5000	Sal., cond., salsas caldos y sopas
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de NA y K), musgo irlandés	Dulces (batata, zapallo, durazno)	5000	Alimentos azucarados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios

407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos sabor cacao	5000	Cacao y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Paleta cocida	Nse	Carne y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Fiambre de cerdo o ternera	Nse	Carne y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Jamón cocido	Nse	Carne y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Helados	10000	Helados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Yogur	5000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Sopas y caldos	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
460i	Celulosa microcristalina	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
460i	Celulosa microcristalina	Polvos sabor cacao	5000	Cacao y derivados
460i	Celulosa microcristalina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
460i	Celulosa microcristalina	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
903	Cera carnauba	Superficie frutas citricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
9013	Cera de abejas (blanca y amarilla)	Superficie frutas citricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
230	Difenilo, fenilbenceno	Superficie frutas	70	Frutas, hortalizas

		cítricas		y derivados
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Dulces	10	Alimentos azucarados
900	Dimetilpolixiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Aceites para fritura industrial	10	Alimentos grasos
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Bebidas con extracto de cola	10	Agua y bebidas sin alcohol
312	Dodecilgalato	Goma de mascar	400	Alimentos azucarados
312	Dodecilgalato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
312	Dodecilgalato	Productos de cacao	200	Cacao y derivados
312	Dodecilgalato	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
909	Esperma de ballena, cera spermaceti	Superficie frutas cítricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
512	Estannoso cloruro	Bebidas sin alcohol	15	Agua y y bebidas sin alcohol
512	Estannoso cloruro	Conservas vegetales	15	Frutas, hortalizas y derivados
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
915	Esteres de colofonia con glicerol	Bebidas sin alcohol	100	Agua y bebidas sin alcohol
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	Emulsiones grasas	3000	Alimentos grasos
473	Esteres grasos de de sacarosa, sacaroésteres	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
473	Esteres grasos de de sacarosa, sacaroésteres	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
473	Esteres grasos de de sacarosa, sacaroésteres	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
473	Esteres grasos de de sacarosa, sacaroésteres	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados

	tartárico			
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Helados	1000	Helados
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Helados	1000	Helados
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Helados	1000	Helados
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Helados	1000	Helados
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados

	tartárico			
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Helados	1000	Helados
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Emulsiones grasas	5000	Alimentos grasos
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Helados	1000	Helados
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
637	Etilmaltol	Goma de mascar	300	Alimentos azucarados
637	Etilmaltol	Productos de cacao	1000	Cacao y derivados
958	Glicirricina	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
575	Glucono delta lactona	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
414	Goma arábiga, goma acacia	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
414	Goma arábiga, goma acacia	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
414	Goma arábiga, goma acacia	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
414	Goma arábiga, goma acacia	Confites	Nse	Alimentos azucarados
414	Goma arábiga, goma acacia	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
414	Goma arábiga, goma acacia	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para refrescos	2000	Alimentos varios
414	Goma arábiga, goma acacia	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
414	Goma arábiga, goma acacia	Helados	5000	Helados
414	Goma arábiga, goma acacia	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
414	Goma arábiga,	Quesos	8000	Leche y

	goma acacia	procesados		derivados
414	Goma arábiga, goma acacia	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse	Alimentos azucarados
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Confites	Nse	Alimentos azucarados
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Helados	10000	Helados
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
410	Goma garrofin, caroba algarrobo, jatai	Sopas	5000	Sal, cond , salsas, caldos y sopas
412	Goma guar	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
412	Goma guar	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
412	Goma guar	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
412	Goma guar	Confites	Nse	Alimentos azucarados
412	Goma guar	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
412	Goma guar	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse	Alimentos azucarados
412	Goma guar	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
412	Goma guar	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
412	Goma guar	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
412	Goma guar	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
412	Goma guar	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
412	Goma guar	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
412	Goma guar	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
412	Goma guar	Helados	10000	Helados
412	Goma guar	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
412	Goma guar	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
412	Goma guar	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
412	Goma guar	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
412	Goma guar	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse	Alimentos azucarados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Confites	Nse	Alimentos azucarados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Helados	5000	Helados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Salsas	5000	Sal, cond , salsas, caldos y sopas
904	Goma laca, shellac	Superficie frutas cítricas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
413	Goma tragacanto, adragante	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
413	Goma tragacanto, adragante	Confites	Nse	Alimentos azucarados
413	Goma tragacanto, adragante	Dulces (batata,	Nse	Alimentos azucarados

		zapallo, durazno)		
413	Goma tragacanto, adragante	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
413	Goma tragacanto, adragante	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
413	Goma tragacanto, adragante	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
413	Goma tragacanto, adragante	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
413	Goma tragacanto, adragante	Helados	5000	Helados
413	Goma tragacanto, adragante	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
413	Goma tragacanto, adragante	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
415	Goma xantano o xántica	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
415	Goma xantano o xántica	Caramelos masticables	Nse	Alimentos azucarados
415	Goma xantano o xántica	Pastillas	Nse	Alimentos azucarados
415	Goma xantano o xántica	Confites	Nse	Alimentos azucarados
415	Goma xantano o xántica	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse	Alimentos azucarados
415	Goma xantano o xántica	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
415	Goma xantano o xántica	Minarina y cremas vegetales	5000	Alimentos grasos
415	Goma xantano o xántica	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Polvos para postres	1000	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Polvos para salsas	1000	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Polvos para refrescos	200	Alimentos varios
415	Goma xantano o xántica	Polvos sabor cacao	Nse	Cacao y derivados
415	Goma xantano o xántica	Helados	100	Helados
415	Goma xantano o xántica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
415	Goma xantano o xántica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	10000	Pescados y productos pesqueros
415	Goma xantano o xántica	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
415	Goma xantano o xántica	Salsas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
415	Goma xantano o xántica	Sopas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
463	Hidroxipropil celulosa	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
463	Hidroxipropil celulosa	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
463	Hidroxipropil celulosa	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
463	Hidroxipropil celulosa	Sopas y caldos	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
384	Isopropilo citrato de (mezclas)	Minarina y cremas vegetales	100	Alimentos grasos
930	Isopropilo -(mono) citrato de	Minarina y cremas vegetales	100	Alimentos grasos
322	Lecitina	Productos de cerveceria	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
322	Lecitina	Minarina y cremas vegetales	Nse	Alimentos grasos
322	Lecitina	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
322	Lecitina	Coco rallado	2000	Frutas, hortalizas y derivados
322	Lecitina	Helados	Nse	Helados
322	Lecitina	Leche en polvo	5000	Leche y derivados
322	Lecitina	Quesos procesados	5000	Leche y derivados
322	Lecitina	Sopas	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
322	Lecitina	Salsas	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
504	Magnesio carbonato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
504	Magnesio carbonato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
504ii	Magnesio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
	Magnesio estearato de (compuesto)	Pastillas	2000	Alimentos azucarados
580	Magnesio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
329	Magnesio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
343	Magnesio, -(mono) fosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
553	Magnesio silicato de	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
553	Magnesio silicato de	Sal de mesa	20000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
553	Magnesio silicato de	Condimentos en polvo	20000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
636	Maltol	Goma de mascar	300	Alimentos azucarados
421	Manitol	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol

218	Metil p-hidroxibenzoato, metilparabeno	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
461	Metilcelulosa	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
461	Metilcelulosa	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
461	Metilcelulosa	Sopas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
461	Metilcelulosa	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
465	Metiletilcelulosa	Alimentos rebozados	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
465	Metiletilcelulosa	Sopas y caldos	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Bebidas sin alcohol	400	Agua y bebidas sin alcohol
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Pastas	Nse	Alimentos farináceos
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Puré de hortalizas instantáneo	5000	Alimentos varios
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Polvos para preparar alimentos	1000	Alimentos varios
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Alimentos rebozados	5000	Alimentos varios
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Helados	1000	Helados
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Dulce de leche de reposteria	Nse	Leche y derivados
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
234	Nisina	Quesos	12.5	Leche y derivados
234	Nisina	Quesos procesados	12.5	Leche y derivados
311	Octil galato	Goma de mascar	400	Alimentos azucarados
311	Octil galato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
311	Octil galato	Productos de copetín	200	Alimentos varios
311	Octil galato	Productos de cacao	200	Cacao y derivados
311	Octil galato	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
311	Octil galato	Salsas	100	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
311	Octil galato	Sopas y caldos	100	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
231	Orto fenil fenol, 2-hidroxidifenilo	Superficie frutas cítricas	12	Frutas, hortalizas y derivados
440	Pectina	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
440	Pectina	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
440	Pectina	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
440	Pectina	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
440	Pectina	Polvos para postres	5000	Alimentos varios
440	Pectina	Helados	10000	Helados
440	Pectina	Yogur	Nse	Leche y derivados
440	Pectina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
440	Pectina	Leches aromatizadas	Nse	Leche y derivados
440	Pectina	Quesos procesados	8000	Leche y derivados
440	Pectina	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
430	Polioxietilen (8) estearato de	Goma de mascar	10000	Alimentos azucarados
430	Polioxietilen (8) estearato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
430	Polioxietilen (8) estearato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
430	Polioxietilen (8) estearato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
430	Polioxietilen (8) estearato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
430	Polioxietilen (8) estearato de	Helados	5000	Helados
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Goma de mascar	10000	Alimentos azucarados
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Golosinas	1000	Alimentos azucarados
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
435	Polioxietilen (20 sorbitán monoestearato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
435	Polioxietilen (20 sorbitán monoestearato de	Grasas	10000	Alimento grasos
435	Polioxietilen (20 sorbitán monoestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
435	Polioxietilen (20 sorbitán monoestearato de	Helados	5000	Helados
435	Polioxietilen (20 sorbitán monoestearato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas caldos y sopas
435	Polioxietilen (20	Salsas	5000	Sal,

	sorbitán monoesterato de			cond., salsas, caldos y sopas
432	Polioxietilen (20 sorbitán monolaurato de	Gomas de mascar	10000	Alimentos azucarados
432	Polioxietilen (20 sorbitán monolaurato de	Golosinas	1000	Alimentos azucarado
432	Polioxietilen (20 sorbitán monolaurato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
432	Polioxietilen (20 sorbitán monolaurato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
432	Polioxietilen (20 sorbitán monolaurato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
432	Polioxietilen (20 sorbitán monolaurato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
432	Polioxietilen (20 sorbitán monolaurato de	Helados	5000	Helados
432	Polioxietilen (20 sorbitán monolaurato de	Salsas	5000	Sal, cond., salsas caldos y sopas
432	Polioxietilen (20 sorbitán monolaurato de	Sopas y caldos	1000	Sal, Cond., salsas, caldos y sopas
433	Polioxietilen (20 sorbitán monooleato de	Goma de mascar	10000	Alimentos azucarados
433	Polioxietilen (20 sorbitán monooleato de	Golosinas	1000	Alimentos azucarados
433	Polioxietilen (20 sorbitán monooleato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
433	Polioxietilen (20 sorbitán monooleato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
433	Polioxietilen (20 sorbitán monooleato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
433	Polioxietilen (20 sorbitán monooleato de	Polvos para para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
433	Polioxietilen (20 sorbitán monooleato de	Helados	5000	Helados
433	Polioxietilen (20 sorbitán monooleato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
433	Polioxietilen (20 sorbitán monooleato de	Salsas	5000	Sal, cond., salsas caldos y sopas
434	Polioxietilen (20 sorbitán monopalmitato de	Golosinas	1000	Alimentos azucarados
434	Polioxietilen (20 sorbitán monopalmitato de	Goma de mascar	10000	Alimentos azucarados
434	Polioxietilen (20 sorbitán monopalmitato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
434	Polioxietilen (20	Tapas de	Nse	Alimentos

	sorbitán monopalmitato de	empanadas		farináceos
434	Polioxietilen (20 sorbitán monopalmitato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
434	Polioxietilen (20 sorbitán monopalmitato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
434	Polioxietilen (20 sorbitán monopalmitato de	Helados	5000	Helados
434	Polioxietilen (20 sorbitán monopalmitato de	Sopas y Caldos	1000	Sal,cond., salsas, caldos y sopas
434	Polioxietilen (20 sorbitán monopalmitato de	Salsas	5000	Sal, con., salsas, caldos y sopas
436	Polioxietilen (20 sorbitán triestearato de	Goma de mascar	10000	Alimentos azucarados
436	Polioxietilen (20 sorbitán triestearato de	Golosinas	1000	Alimentos azucarados
436	Polioxietilen (20 sorbitán triestearato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
436	Polioxietilen (20 sorbitán triestearato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
436	Polioxietilen (20 sorbitán triestearato de	Grasas	10000	Alimentos grasos
436	Polioxietilen (20 sorbitán triestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
436	Polioxietilen (20 sorbitán triestearato de	Helados	5000	Helados
436	Polioxietilen (20 sorbitán triestearato de	Salsas	5000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
436	Polioxietilen (20 sorbitán triestearato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
261i	Potasio acetato de	Bebidas sin sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
261i	Potasio acetato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
357	Potasio adipato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin Alcohol
357	Potasio adipato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
357	Potasio adipato de	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
357	Potasio adipato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicos fermentadas
357	Potasio adipato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
357	Potasio adipato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
402	Potasio alginato de	Minarina y cremas vegetales	Nse	Alimentos grasos
402	Potasio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios

402	Potasio alginato de	Polvos para postre	5000	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Polvo para refresco	100	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Hongos en conservas	5000	Alimentos varios
402	Potasio alginato de	Productos de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
402	Potasio alginato de	Helados	10000	Helados
402	Potasio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
402	Potasio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
402	Potasio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
402	Potasio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescado y productos pesqueros
402	Potasio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
303	Potasio ascorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
303	Potasio ascorbato de	Harina	Nse	Alimentos Farináceos
303	Potasio ascorbato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
303	Potasio ascorbato de	Aceite y grasas	Nse	Alimentos grasos
303	Potasio ascorbato de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
303	Potasio ascorbato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
303	Potasio ascorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
303	Potasio ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
303	Potasio ascorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas hortalizas y derivados
303	Potasio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
303	Potasio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas hortalizas y derivados
303	Potasio ascorbato de	Helados	Nse	Helados
303	Potasio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescado y productos pesqueros
303	Potasio ascorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
303	Potasio ascorbato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas

212	Potasio benzoato de	Bebidas sin alcohol	1000	Agua y bebidas sin alcohol
212	Potasio benzoato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
212	Potasio benzoato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
212	Potasio benzoato de	Jugos y néctares	1000	Frutas, hortalizas y y derivados
228	Potasio bisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
228	Potasio bisulfito de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
228	Potasio bisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
228	Potasio bisulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
228	Potasio bisulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot. 275S02	Bebidas alcohólicas Fermentadas
228	Potasio bisulfito de	Productos de cervecería	30SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
228	Potasio bisulfito de	Jugos y Néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Vegetales deshidratados	200	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Pulpas de de fruta	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
228	Potasio bisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40S02	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
501i	Potasio carbonato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
501i	Potasio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
501i	Potasio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
501i	Potasio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios

501i	Potasio carbonato de	Sidras	Nse	Bebidas Alcohólicas fermentadas
508	Potasio cloruro de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebida sin alcohol
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Polvos para preparar alimentos	700P2O5	Alimentos varios
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Aceites y grasa	100	Alimentos grasos
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas mixtas	5000	Carne y derivados
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
317	Potasio eritorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
317	Potasio eritorbato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
317	Potasio eritorbato de	Harina	Nse	Alimentos farináceos
317	Potasio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
317	Potasio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
317	Potasio eritorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
317	Potasio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
317	Potasio eritorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
317	Potasio eritorbato de	Coco	200	Frutas,

		rallado		hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
317	Potasio eritorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
317	Potasio eritorbato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
577	Potasio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
628	Potasio guanilato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
628	Potasio guanilato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
628	Potasio guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
628	Potasio guanilato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
628	Potasio guanilato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
632	Potasio inosinato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
632	Potasio inosinato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
632	Potasio inosinato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
632	Potasio inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
632	Potasio inosinato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
632	Potasio inosinato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
326	Potasio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y Bebidas sin alcohol
326	Potasio lactato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
326	Potasio lactato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
326	Potasio lactato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
326	Potasio lactato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
326	Potasio lactato de	Papas fritas congeladas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados

326	Potasio lactato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
326	Potasio lactato de	Helados	Nse	Helados
326	Potasio lactato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
326	Potasio lactato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
351	Potasio malatos de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y Bebidas sin alcohol
351	Potasio malatos de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
351	Potasio malato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
351	Potasio malato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
351	Potasio malato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
351	Potasio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
351	Potasio malatos de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
351	Potasio malatos de	Helados	Nse	Helados
351	Potasio malatos de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
224	Potasio metabisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
224	Potasio metabisulfito de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
224	Potasio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
224	Potasio metabisulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
224	Potasio metabisulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
224	Potasio metabisulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Pulpas de fruta	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
224	Potasio metabisulfito de	Vinagre de de vino y sidra	40SO2	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y Bebidas sin alcohol
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
332i	Potasio -(mono) citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Helados	Nse	Helados
332i	Potasio -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Aceite y grasas	100	Alimentos grasos
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas mixtas	5000	Carne y derivados
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados

340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Polvos para salsa	Nse	Alimentos varios
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
622	Potasio -(mono) glutamato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
622	Potasio -(mono) glutamato de	Sopas y caldos	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
252	Potasio nitrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	300	Carne y derivados
249	Potasio nitrito de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	200	Carne y derivados
249	Potasio nitrito de	Corned beef	45	Carne y derivados
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de tripolisfosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de tripolisfosfato de	huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de tripolisfosfato de	Quesos procesados	90000P	Leche y derivados
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de tripolisfosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de tripolisfosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de tripolisfosfato de	Salsas	3000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne, y derivados
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Quesos procesados	90000P	Leche y derivados
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
452ii	Potasio, polifosfato de potasio metafosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
283	Potasio propionato de	Productos panificados	2000	Alimentos farináceos
283	Potasio propionato de	Tapas de empanadas	2000	Alimentos farináceos
283	Potasio propionato de	Quesos procesados	3000	Leche y derivados
283	Potasio propionato de	Salsas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
202	Potasio sorbato de	Bebidas sin alcohol	500	Agua y bebida sin alcohol
202	Potasio sorbato de	Dulces	1500	Alimentos azucarados
202	Potasio sorbato de	Tapas de empanadas	1000	Alimentos farináceos
202	Potasio sorbato de	Productos panificados	1000	Alimentos farináceos
202	Potasio sorbato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
202	Potasio sorbato de	Sidra	300	Bebidas alcohólicas fermentadas
202	Potasio sorbato de	Productos de cacao	1000	Cacao y derivados
202	Potasio sorbato de	Embutidos secos	1000	Carne y derivados
202	Potasio sorbato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Vegetales deshidratados	500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Concentrados de tomates (en envase flexible)	500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Pulpas de frutas	1500	Frutas, hortalizas y derivados
202	Potasio sorbato de	Dulce de leche	2000	Leche y derivados
202	Potasio sorbato de	Quesos procesados	1000	Leche y derivados
202	Potasio sorbato de	Salsas (incluídas ketchup excluídas otras de tomates)	1200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
515	Potasio sulfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebida sin alcohol
515	Potasio	Polvos	Nse	Productos

	sulfato de	leudantes		proteicos y levadura
225	Potasio sulfito de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
225	Potasio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
225	Potasio sulfito de	Productos de cervecería	30SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
225	Potasio sulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
225	Potasio sulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
225	Potasio sulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
225	Potasio sulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Aperitivos	Nse	Bebidas alc., dest. y de fantasía
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Bombones	Nse	Cacao y derivados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Helados	Nse	Helados
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas

336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Aperitivos	Nse	Bebidas alc., dest. y de fantasía
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Bombones	Nse	Cacao y derivados
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
336ii	Potasio tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
336ii	Potasio tartrato	Helados	Nse	Helados
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carney derivados
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
450v	Potasio -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos

332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Chacinados y conservas cárnicas mixtas	Nse	Carne y derivados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Helados	Nse	Helados
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000	Leche y derivados
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
337	Potasio y sodio tartrato	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
337	Potasio y sodio tartrato	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
337	Potasio y sodio tartrato	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
337	Potasio y sodio tartrato	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
337	Potasio y sodio tartrato	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
337	Potasio y sodio tartrato	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
337	Potasio y sodio tartrato	Bombones	Nse	Cacao y derivados
337	Potasio y sodio tartrato	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
337	Potasio y sodio tartrato	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
337	Potasio y sodio tartrato	Helados	Nse	Helados

310	Propil galato	Goma de mascar	400	Alimentos azucarados
310	Propil galato	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
310	Propil galato	Productos de copetín	200	Alimentos varios
310	Propil galato	Productos de cacao	200	Cacao y derivados
310	Propil galato	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
310	Propil galato	Salsas	100	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
310	Propil galato	Sopas y caldos	100	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
216	Propil p-hidroxibenzoato, propilparabeno	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
1520	Propilenglicol	Golosinas	1000	Alimentos azucarados
405	Propilenglicol alginato de	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
405	Propilenglicol alginato de	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
405	Propilenglicol alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
405	Propilenglicol alginato de	Productos de cervecería	80	Bebidas alcohólicas fermentadas
405	Propilenglicol alginato de	Helados	10000	Helados
405	Propilenglicol alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
405	Propilenglicol alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
444	Sacarosa acetato isobutirato de	Bebidas sin alcohol	250	Agua y bebidas sin alcohol
551	Silicio dióxido, sílice	Huevos en polvo	Nse	Huevos y derivados
551	Silicio dióxido, sílice	Leche en polvo	10000	Leche y derivados
551	Silicio dióxido, sílice	Condimentos en polvo	20000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
262i	Sodio acetato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
262i	Sodio acetato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
356	Sodio adipato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
356	Sodio adipato de	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
356	Sodio adipato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
356	Sodio adipato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
356	Sodio adipato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
356	Sodio adipato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
401	Sodio alginato de	Bebidas sin alcohol	300	Agua y bebidas sin alcohol
401	Sodio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000	Alimentos grasos
401	Sodio alginato de	Polvos para salsas	5000	Alimentos varios
401	Sodio alginato de	Polvos para	5000	Alimentos varios

		postres		
401	Sodio alginato de	Polvos para refrescos	100	Alimentos varios
401	Sodio alginato de	Productos de cervecería	100	Bebidas alcohólicas fermentadas
401	Sodio alginato de	Helados	10000	Helados
401	Sodio alginato de	Yogur	5000	Leche y derivados
401	Sodio alginato de	Leches aromatizadas	1000	Leche y derivados
401	Sodio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000	Leche y derivados
401	Sodio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
401	Sodio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
301	Sodio ascorbato de	Harina	Nse	Alimentos farináceos
301	Sodio ascorbato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
301	Sodio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
301	Sodio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Productos de copetín	200	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
301	Sodio ascorbato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
301	Sodio ascorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas
301	Sodio ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
301	Sodio ascorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
301	Sodio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
301	Sodio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
301	Sodio ascorbato de	Conservas	500	Frutas, hortalizas y derivados
301	Sodio ascorbato de	Helados	Nse	Helados
301	Sodio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Conservas de productos pesqueros	1000	Pescados y productos pesqueros
301	Sodio ascorbato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
301	Sodio ascorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
211	Sodio benzoato de	Bebidas sin alcohol	1000	Agua y bebidas sin alcohol
211	Sodio benzoato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
211	Sodio benzoato de	Jugos y néctares	1000	Frutas, hortalizas y derivados
211	Sodio benzoato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Dulce de leche	Nse	Leche y derivados
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Manteca	2000	Leche y derivados
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Productos de cervecería	30SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Vinos	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
222	Sodio bisulfito de, sulfito ácido de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
500i	Sodio carbonato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
500i	Sodio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
500i	Sodio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
500i	Sodio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios

500i	Sodio carbonato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
500i	Sodio carbonato de	Manteca	2000	Leche y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para Postres	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc., dest. y de fantasía
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Helados	Nse	Helados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Salsa	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
450i	Sodio -(di) difosfato de	Polvos para preparar alimentos	200P2O5	Alimentos varios
450i	Sodio -(di) difosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Papas fritas congeladas	100P2O5	Frutas, hortalizas y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450i	Sodio -(di) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75	Alimentos grasos
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200	Alimentos varios
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75	Alimentos varios
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100	Frutas, hortalizas y derivados

385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Bebidas sin alcohol	200	Agua y bebidas sin alcohol
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75	Alimentos grasos
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75	Alimentos varios
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200	Alimentos varios
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100	Frutas, hortalizas y derivados
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Conservas de productos pesqueros	250	Pescados y productos pesqueros
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Salsas	75	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Manteca	2000	Leche y derivados
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono)fosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
627	Sodio, -(di) guanilato de,	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y

	-(di)5'guanilato de			sopas
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Sopas y caldos	2000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc., dest. y de fantasía
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Helados	Nse	Helados
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
316	Sodio eritorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
316	Sodio eritorbato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
316	Sodio eritorbato de	Harina	Nse	Alimentos farináceos
316	Sodio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
316	Sodio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
316	Sodio eritorbato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
316	Sodio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse	Alimentos varios
316	Sodio eritorbato de	Productos de cervecería	40	Bebidas alcohólicas fermentadas

316	Sodio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Coco rallado	200	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Conservas vegetales	500	Frutas, hortalizas y derivados
316	Sodio eritorbato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
316	Sodio eritorbato de	Sopas y caldos	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
481	Sodio, estearoil lactato de, estea-roil lactilato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Goma de mascar	2000	Alimentos azucarados
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Pastas	Nse	Alimentos farináceos
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Polvos para preparar alimentos	5000	Alimentos varios
481	Sodio, estearoil	Puré de hortalizas	5000	Alimentos varios
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
576	Sodio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
524	Sodio Hidróxido de	Manteca	2000	Leche y derivados
325	Sodio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
325	Sodio lactato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
325	Sodio lactato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
325	Sodio lactato de	Productos de hongos	Nse	Alimentos varios
325	Sodio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
325	Sodio lactato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
325	Sodio lactato de	Papas fritas congeladas	100	Frutas, hortalizas y derivados
325	Sodio lactato de	Helados	Nse	Helados
325	Sodio lactato de	Conservas de	Nse	Pescados

		sardinas y afines (cobertura)		y productos pesqueros
325	Sodio lactato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
350	Sodio malatos de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
350	Sodio malatos de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
350	Sodio malatos de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
350	Sodio malatos de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
350	Sodio malatos de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
350	Sodio malatos de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
350	Sodio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
350	Sodio malatos de	Helados	Nse	Helados
350	Sodio malatos de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
223	Sodio metabisulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
223	Sodio metabisulfito de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
223	Sodio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
223	Sodio metabisulfito de	Sidras	Libr. 35/Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
223	Sodio metabisulfito de	Vinos	Libr. 35/Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
223	Sodio metabisulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortalizas y derivados
223	Sodio metabisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas

				fermentadas
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Helados	Nse	Helados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100	Alimentos grasos
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
339i	Sodio, -(mono)	Manteca	2000	Leche y

	fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de			derivados
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Alimentos rebozados	Nse	Alimentos varios
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Quesos procesados	Nse	Leche y derivados
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Sopas y caldos	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse	Alimentos grasos
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Conservas vegetales	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Helados	Nse	Helados
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
251	Sodio nitrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	300	Carne y derivados
250	Sodio nitrito de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	200	Carne y derivados
250	Sodio nitrito de	Corned beef	45	Carne y derivados
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados

232	Sodio o-fenilfenol	Superficie frutas cítricas	12	Frutas, hortalizas y derivados
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Goma de mascar	Nse	Alimentos azucarados
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
281	Sodio propionato de	Productos panificados	2000	Alimentos farináceos
281	Sodio propionato de	Tapas de empanadas	2000	Alimentos farináceos
281	Sodio propionato de	Quesos procesados	3000	Leche y derivados
281	Sodio propionato de	Salsas	1000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
201	Sodio sorbato de	Bebidas sin alcohol	500	Agua y bebidas sin alcohol
201	Sodio sorbato de	Dulces	1500	Alimentos azucarados
201	Sodio sorbato de	Productos panificados	1000	Alimentos farináceos
201	Sodio sorbato de	Tapas de empanadas	1000	Alimentos farináceos
201	Sodio sorbato de	Emulsiones grasas	1000	Alimentos grasos
201	Sodio sorbato de	Sidras	300	Bebidas alcohólicas fermentadas
201	Sodio sorbato de	Productos de cacao	1000	Cacao y derivados
201	Sodio sorbato de	Embutidos secos	1000	Carne y derivados
201	Sodio sorbato de	Encurtidos	800	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Jugos y néctares	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Vegetales deshidratados	500	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500	Frutas, hortalizas y derivados
201	Sodio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500	Frutas, hortaliza y derivados
201	Sodio sorbato de	Pulpas de	1500	Frutas,

		frutas		hortaliza y derivados
201	Sodio sorbato de	Dulce de leche	2000	Leche y derivados
201	Sodio sorbato de	Quesos procesados	1000	Leche y derivados
201	Sodio sorbato de	Salsas (incluídas ketchup, excluidas otras de tomate)	1200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
221	Sodio sulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2	Agua y bebidas sin alcohol
221	Sodio sulfito de	Dulces	200SO2	Alimentos azucarados
221	Sodio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2	Alimentos varios
221	Sodio sulfito de	Productos de cervecería	30SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
221	Sodio sulfito de	Sidras	Libr.35/ Tot. 350SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
221	Sodio sulfito de	Vinos	Libr.35/ Tot. 275SO2	Bebidas alcohólicas fermentadas
221	Sodio sulfito de	Papas fritas congeladas	50SO2	Frutas, hortaliza y derivados
221	Sodio sulfito de	Vegetales deshidratados	200SO2	Frutas, hortaliza y derivados
221	Sodio sulfito de	Encurtidos	100SO2	Frutas, hortaliza y derivados
221	Sodio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200SO2	Frutas, hortaliza y derivados
221	Sodio sulfito de	Jugos y néctares	400SO2	Frutas, hortaliza y derivados
221	Sodio sulfito de	Pulpas de frutas	2500SO2	Frutas, hortaliza y derivados
221	Sodio sulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5	Alimentos varios
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Atún en conserva	5000P2O5	Pescados y productos pesqueros
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse	Agua y bebidas sin alcohol

331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Golosinas	Nse	Alimentos azucarados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Dulces	Nse	Alimentos azucarados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse	Alimentos varios
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas fermentadas
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse	Bebidas alc. dest. y de fantasía
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Bombones	Nse	Cacao y derivados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse	Carne y derivados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Helados	Nse	Helados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse	Pescados y productos pesqueros
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5	Huevos y derivados
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Productos de copetín	5000	Alimentos varios
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de,	Sidras	Nse	Bebidas alcohólicas

	-(tri) orto (o mono) fosfato de			fermentadas
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000	Carne y derivados
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P	Leche y derivados
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000	Leche y derivados
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000	Leche y derivados
491	Sorbitán monoestearato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
491	Sorbitán monoestearato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
491	Sorbitán monoestearato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
491	Sorbitán monoestearato de	Helados	5000	Helados
491	Sorbitán monoestearato de	Leches aromatizadas	5000	Leche y derivados
491	Sorbitán monoestearato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
491	Sorbitán monoestearato de	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
494	Sorbitán monooleato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
494	Sorbitán monooleato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
494	Sorbitán monooleato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
494	Sorbitán monooleato de	Helados	5000	Helados
494	Sorbitán monooleato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
494	Sorbitán monooleato de	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
495	Sorbitán monopalmitato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
495	Sorbitán monopalmitato de	Productos panificados	Nse	Alimentos farináceos
495	Sorbitán monopalmitato de	Tapas de empanadas	Nse	Alimentos farináceos
495	Sorbitán monopalmitato de	Helados	5000	Helados
495	Sorbitán monopalmitato de	Leches aromatizadas	5000	Leche y derivados
495	Sorbitán monopalmitato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
495	Sorbitán monopalmitato de	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
492	Sorbitán triestearato de	Golosinas	5000	Alimentos azucarados
492	Sorbitán triestearato de	Helados	5000	Helados
492	Sorbitán triestearato de	Leches aromatizadas	5000	Leche y derivados
492	Sorbitán triestearato de	Levaduras	10000	Productos proteicos y levaduras
492	Sorbitán triestearato de	Salsas	10000	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, d-sorbita	Dulce de leche de repostería	Nse	Leche y derivados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Goma de de mascar	400	Alimentos azucarados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Emulsiones grasas	100	Alimentos grasos
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Aceites y grasas	200	Alimentos grasos
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Productos de copetín	200	Alimentos varios
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Puré de hortalizas instantáneo	40	Alimentos varios
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Productos de cacao	100	Cacao y derivados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Embutidos secos	200	Carne y derivados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Frutas secas peladas	200	Frutas, hortalizas y derivados
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Salsas	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Sopas y caldos	200	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Productos de cacao	Nse	Cacao y derivados
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Frutas secas peladas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Aceites y grasas	Nse	Alimentos grasos
306	Tocoferoles,	Productos	Nse	Cacao y

	concentrado mezcla	de cacao		derivados
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Frutas secas peladas	Nse	Frutas, hortalizas y derivados
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Salsas	Nse	Sal, cond., salsas, caldos y sopas

ANEXO 12
SOPORTES Y DISOLVENTES
SOPORTES PERMITIDOS

(art. D.1089)

INS	DENOMINACION	USO
	Propano -1,2- diol (propilen glicol)	Colorantes, emulgentes antioxidantes y enzimas
422	Glicerina	
420	Sorbitol	
421	Mannitol	
953	Isomaltosa o isamaltitol	
965	Maltitol	
966	Lactitol	
967	Xilitol	
400-404	Acido algínico y sus sales sódicas, potásicas, cálcicas y amónicas	
405	Alginato de propano 1,2 diol	
406	Agar-agar	
407	Carragenano	
410	Goma garrofín	
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto	
414	Goma arábiga	
415	Goma xantano	
440	Pectinas	
460	Celulosa (microcristalina o en polvo)	
461	Metil celulosa	
463	Hidroxipropil celulosa	
464	Hidroxipropil metil celulosa	
465	Etilmetil celulosa	
466	Carboximetil celulosa sódica Carboximetil celulosa	
322	Lecitinas	Solo en colorantes y antioxidantes solubles en grasas
432-436	Polisorbatos 20, 40, 60, 65 y 80	iden anterior
470 (b)	Sales magnésicas de ácidos grasos	idem anterior
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	idem anterior
472 (a)	Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	idem anterior
472 (b)	Esteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	idem anterior
473	Sucroésteres de los ácidos grasos	idem anterior
475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	idem anterior
491	Sorbitán, monoestearato de	Solo en colorantes y antiespumantes
492	Sorbitán, triestearato de	idem anterior
493	Sorbitán, monolaureato de	idem anterior
494	Sorbitán, monooleato de	idem anterior
495	Sorbitán, monopalmitato de	idem anterior
	Polietilen glicol	Solo en preparaciones enzimáticas, máximo 10%
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de monoalmidón	
1412	Fosfato de dialmidón	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Fosfato acetilado	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
1450	Octenil succinato sódico de almidón	
170	Carbonato cálcico	
501	Carbonatos potásicos	
504	Carbonatos magnésicos	
508	Cloruro potásico	
509	Cloruro cálcico	
511	Cloruro magnésico	
514	Sulfato sódico	
515	Sulfato potásico	
516	Sulfato cálcico	
517	Sulfato amónico	
341	Fosfato de calcio	
263	Acetato cálcico	
331	Citratos sódicos	
332	Citratos potásicos	
577	Gluconato potásico	
640	Glicina y su sal sódica-Citrato de trietilo	
1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	
551	Dióxido de silicio	Emulgentes y colorantes, máximo 5%
552	Silicato cálcico	idem anterior
553 (c)	Talco	Solo en colorantes máximo 5%
558	Bentonita	idem anterior
559	Silicato alumínico (caolín)	idem anterior
901	Cera de abejas	Solo en colorantes
1200	Polidextrosa	

CAPITULO IV

COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

Sección I
Disposiciones generales

D.1090 Los coadyuvantes de tecnología pueden cumplir diversas funciones en los procesos de elaboración en los que participan.

De acuerdo a la función se puede distinguir los siguientes tipos:

a) catalizadores: sustancias que inician y/o aceleran las reacciones químicas y enzimáticas;

b) fermentos biológicos: levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones;

c) agentes de clarificación/filtración: sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración;

d) agentes de coagulación: sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos;

e) Agentes de control de microorganismos: sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento;

f) agentes de floculación: sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio;

g) agentes y soportes de inmovilización de enzimas: sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas;

h) agentes de lavado y/o pelado: sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o pelado;

i) agentes de enfriamiento/congelamiento por contacto: sustancias que promueven el enfriamiento congelamiento por contacto;

j) agentes desgomantes: sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos;

k) enzimas o preparaciones enzimáticas: sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables;

l) gases o propelentes, gases para embalajes: gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los embalajes o envases;

m) lubricantes, agentes desmoldantes, antiadherentes, auxiliares de moldeo: sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo;

n) nutrientes para fermentos biológicos: sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación;

ñ) resinas de intercambio iónico, membranas y tamices moleculares: sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos;

o) solventes de extracción y procesamiento: sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación;

p) agentes de inhibición enzimática antes de la etapa de blanqueo: sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación;

q) detergentes: sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos

Sección II
Disposiciones particulares sobre coadyuvantes de tecnología

Enzimas

D.1090.1 Se reconocen las siguientes enzimas utilizadas en los procesos de elaboración de alimentos:

ENZIMAS	FUNCION
Amilasa de Aspergillus niger y Aspergillus Orizae	Tratamiento de harina
Proteasas	
i) proteasa	Tratamiento de harina
ii) papaína	Realzador de sabor
iii) bromelina	Tiernizante
iv) ficina	Estabilizador
Glucosa oxidasa	Antioxidante
Invertasa	Estabilizante
Lipasa	Realzador del sabor
Lisozima	Conservador

Disolventes de extracción

D.1090.2 Se permite el empleo de los siguientes productos químicos como disolventes de extracción en el procesamiento de alimentos:

Acetato de etilo
Acetona
Butano
1 Butanol
Ciclohexano
Diclorometano
Dióxido de carbono
Eter de petróleo
Eter dibutírico
Eter dietílico
Eter metil cetona
Hexano
Isobutano
Metanol
Propano
Tolueno
Tricloroetileno

CAPITULO V
REQUISITOS HIGIENICOS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Sección I
Habilitación y registro

D.1091 Toda empresa alimentaria, para obtener la habilitación ante el Servicio de Regulación Alimentaria deberá satisfacer las exigencias establecidas en el presente capítulo, sin perjuicio de las disposiciones particulares que le correspondieran.

D.1091.1 A los efectos del presente Capítulo quedan comprendidas en la denominación de empresas alimentarias aquellas definidas en el Art. D.941

D.1091.2 Toda empresa alimentaria, para iniciar sus actividades o cuando se presente cualquier situación de las indicadas en el artículo D.1091.7, deberá obtener la habilitación y el registro bromatológico correspondiente.

D.1091.3 El registro bromatológico será otorgado por el Servicio de Regulación Alimentaria y será el que se utilizará en la formación del número de registro de alimentos.

La habilitación de cualquier empresa alimentaria debe ser solicitada por parte del titular de la empresa alimentaria o su representante legal.

El Servicio de Regulación Alimentaria podrá exigir la firma de un técnico responsable cuando en un caso particular y por razones fundadas, el Servicio lo entienda necesario para mejor proveer.

D.1091.4 La solicitud que se indica en el artículo anterior debe ser acompañada, como mínimo, de la siguiente documentación:

a) Datos completos identificatorios de la empresa, incluyendo la totalidad de las actividades a las cuales se dedicará

b) datos identificatorios completos del titular de la empresa;

c) datos identificatorios del representante legal, si corresponde;

d) datos identificatorios del representante técnico;

e) otros certificados que puedan corresponder según el tipo de alimentos y de actividad a desarrollar;

f) declaración de los procesos alimentarios que ha de emplear y los tipos de equipos en los cuales los llevará a cabo;

g) listado de los alimentos que comercializará para todo tipo de consumidores;

h) memoria descriptiva sucinta de las condiciones de procesamiento de cada tipo de alimento que figuren en el listado anteriormente mencionado;

i) cualquier otra documentación que pueda ser solicitada en forma fundada por el Servicio de Regulación Alimentaria.

La documentación solicitada en los incisos f) y h) sólo se exigirá para las industrias alimentarias.

D.1091.5 Una vez presentada la solicitud de habilitación, en forma correcta y completa a juicio del Servivio de Regulación Alimentaria, este efectuará las correspondientes inspecciones a los efectos de verificar las condiciones locativas y operativas.

D.1091.6 Si se cumplen las exigencias de carácter general para las empresas alimentarias y las específicas para el tipo de actividad, se procederá a habilitar la empresa y otorgarle un número de registro.

D.1091.7 La habilitación deberá ser renovada en los siguientes casos:

a) cuando se modifique o reforme el local habilitado;

b) cuando se modifique o amplíe la actividad desarrollada;

c) cuando la empresa cambie de titular;

d) cuando se deje de operar por un lapso superior a 180 días hábiles;

e) cada cinco años.

D.1091.8 La habilitación podrá ser revocada en los siguientes casos:

a) cuando se constatara, mediante inspección, que la empresa está operando en condiciones inadecuadas;

b) cuando se compruebe que se comercializan alimentos no genuinos.

Sección II
Características constructivas e higiénicas de locales de empresas alimentarias

D.1092 Los locales y las áreas, hasta el cerco perimetral que los rodea, de todas las empresas alimentarias deberán reunir las condiciones indispensables para asegurar la ausencia de olores desagradables, humo polvo y otros contaminantes ambientales.

No se permitirá el emplazamiento de empresas alimentarias en zonas declaradas como insalubre por los organismos competentes o aquellas en las que a juicio de los mismos o del Servicio de Regulación Alimentaria carezcan de las condiciones ambientales aceptables.

D.1092.1 El edificio será de construcción sólida y estará provisto de dispositivos que impidan la entrada en el mismo de insectos, pájaros, roedores o parásitos de cualquier clase.

D.1092.2Los locales de empresas alimentarias deberán proyectarse de modo que puedan limpiarse correctamente y con facilidad y deberán mantenerse en todo momento en buen estado de conservación, presentación y aseo. Poseerán pisos construídos con materiales impermeables. El Servicio de Regulación Alimentaria podrá ordenar limpieza, blanqueo o pintura, cuando lo considere conveniente.

Los locales donde se manipulen alimentos estarán bien iluminados y ventilados y los elementos de calefacción funcionarán correctamente de manera de no producir humo ni vapores contaminantes. Se evitará la utilización de sistemas de ventilación que provoquen la contaminación de los alimentos (por ejemplo ventiladores).

D.1092.3La instalación eléctrica en los locales mencionados en el artículo anterior será empotrada o exterior, perfectamente recubierta por caños aislantes, y adosada a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes y, en lo posible, deberá evitarse que los adosados al techo, corran por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos. Los elementos luminosos deberán estar protegidos por materiales inastillables para prevenir la contaminación del material en caso de roturas.

D.1092.4En los sectores de empresas alimentarias destinadas a elaboración, fraccionamiento industrial o depósito, las paredes, techos y pisos deberán ser de fácil limpieza y desinfección. En las zonas de elaboración, los pisos poseerán el declive necesario para la evacuación rápida y libre del agua de lavado utilizada, hacia sumidero tipo sifoide, impidiendo su acumulación en los mismos.

En los sectores destinados a elaboración, fraccionamiento o depósito de alimentos, las paredes deberán impermeabilizarse adecuadamente con azulejos, pinturas lavables, baldosas cerámicas vidriadas, mármol, diversas clases de láminas metálicas inoxidables como el acero y aleaciones de aluminio, hasta 2 metros de altura en cada nivel de trabajo. La unión al piso se hará con zócalo sanitario y la unión entre paredes hasta la altura del revestimiento se hará también eliminando los ángulos rectos con ángulo sanitario.

D.1092.5En los sectores referidos en el artículo anterior, las aberturas deberán ser de material resistente y las exteriores contarán con protección contra insectos, de construcción tal que facilite su limpieza. Los rebordes de las ventanas hacia adentro del local, deberán tener, hacia el piso una inclinación de 45° grados y estarán en perfecto estado de conservación.

D.1092.6Queda prohibida la entrada a los locales de perros, gatos u otros animales.

D.1092.7Las instalaciones de los locales destinados a elaboración, fraccionamiento o depósito de alimentos, deberán mantenerse permanentemente en buen estado de conservación y funcionamiento, realizando con prontitud las refacciones necesarias para que satisfagan en todo momento las exigencias de este titulo.

D.1093 La higiene de los locales se hará en forma apropiada con materiales y útiles aptos para tal fin. Se dará una particular atención a las zonas consideradas críticas. Los procesamientos de limpieza y desinfección deberán satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto de que se trate y se aplicarán sobre el establecimiento, los equipos, vehículos y útiles empleados para la limpieza, tales como paños y cepillos.

Los detergentes y desinfectantes industriales deben ser manejados cuidadosamente, sin efectuar mezclas inconvenientes y siguiendo las instrucciones de los fabricantes.

D.1094 En todos las operaciones vinculadas a la producción o elaboración de alimentos así como la limpieza dentro de la planta procesadora, debe utilizarse agua potable, estando obligados los propietarios de empresas alimentarias a realizar el tratamiento correspondiente, si fuera necesario a tal fin.

D.1095 En los locales donde se manipulen alimentos se dispondrá de recipientes adecuados en número y con capacidad suficiente, para verter en ellos los residuos y basuras. Estarán provistos de tapa apropiada y serán fácilmente higienizables. Cuando el material empleado en su construcción o fabricación sea susceptible de alterarse, se pintarán correctamente con pintura de color claro. Deberán retirarse y lavarse con la periodicidad necesaria para evitar la descomposición de los residuos en el lugar y por lo menos una vez por día.

Servicios sanitarios

D.1096 En toda empresa alimentaria será obligatorio disponer de servicios sanitarios, los que no tendrán comunicación directa con los lugares destinados a la manipulación de alimentos, y en ningún caso se podrán ventilar a expensas de aquellos. Todo establecimiento donde trabajen hombres y mujeres en cantidad de 5 ó más, deberán poseer vestuarios y servicios sanitarios separados para hombres y mujeres, cada uno de los cuales constará como mínimo con un inodoro, un lavatorio y una ducha de agua fría y caliente.

D.1097 Cuando se instale un solo servicio sanitario, éste tendrá una superficie mínima de 2.40 m2, lado mínimo 1.20 metros y altura mínima 2.20 metros. Como mínimo tendrá WC y lavatorio; el WC deberá separarse del resto de los aparatos en un compartimiento cuyas medidas serán: superficie mínima 0.8 m2, lado mínimo 0.8 metros, altura 2.20 metros. Un servicio sanitario de estas características servirá para un máximo de 15 operarios.

Para el caso de instalarse una batería de inodoros, las dimensiones mínimas de los locales donde se ubique los WC serán las antes indicadas. El número de servicios sanitarios, conteniendo inodoro o taza higiénica, estará de acuerdo al número de trabajadores por turno y sexo, en las siguiente forma:

Hasta 100 trabajadores: 1 cada 15 trabajadores o fracción.
De 101 hasta 200: 1 cada 20 trabajadores o fracción.
De 201 hasta 300: 1 cada 25 trabajadores o fracción.
Para más de 300: 1 cada 30 trabajadores sin limitación.

En los servicios destinados a hombres podrá sustituirse la mitad de los inodoros o tazas higiénicas por urinales o mingitorios con descarga de agua automática.

Están prohibidas las sillas turcas y los asientos de fábrica.

D.1098 Las paredes, pisos , zócalos y techos deberán ser lisos,impermeables y lavables, con revestimiento de 2 metros de altura mínima con materiales de las mismas características que los enunciados en D.1092.4. Se evitará los ángulos rectos empleando ángulo sanitario. La ventilación será obligatoria en todo los casos, la que podrá ser natural y directa a espacios libres a través de aberturas protegidas con mallas que no permitan el ingreso de insectos. La iluminación podrá ser artificial.

D.1099 En los servicios sanitarios existirán lavatorios provistos de jabón preferentemente líquido, cepillo de uñas, toallas descartables o equipos mecánicos para el secado de las manos, prohibiéndose el uso de toallas de tela. Lucirán carteles en los que se indicarán al personal la obligación de lavarse las manos después de hacer uso de estos servicios.

D.1100 Las empresas que brinden servicios de mesa al público deberán poseer como mínimo un servicio sanitario por sexo. Los servicios sanitarios para uso del público no comunicarán directamente con salas de elaboración de alimentos. En el caso de salones comedores, estarán separadas de éstos mediantes mamparas frontales. Deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene y funcionamiento.

Sección III
Servicios generales
Suministro de agua

D.1101 Toda empresa alimentaria emplazada en una zona donde exista red pública de abastecimiento de agua, deberá obligatoriamente conectarse a la red.

D.1102 Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de abastecimiento de agua, o el mismo sea insuficiente a juicio de la Oficina Bromatólogica competente, deberán emplear sistemas de tratamiento adecuados, previamente aprobados por el organismo competente, quien también deberá autorizar la fuente que se proponga. En los casos mencionados en el artículo anterior, la fuente de abastecimiento de agua deberá, previamente a iniciarse su utilización, ser analizada por un laboratorio oficial para comprobar su potabilidad; dichos análisis se repetirán periódicamente.

D.1103 Los tanques de almacenamiento y distribución de agua cumplirán con la norma UNIT correspondiente. Asimismo serán sometidos a limpieza periódica, en plazos no mayores de 6 meses, asegurándose que en todo momento se encuentren en aceptables condiciones higiénicas.

D.1104 En los casos de existencia de

depósitos de agua subterráneos, deberá certificarse su potabilidad cada 6 meses como mínimo o las veces que se le requiera. Podrá exigirse, aún para el caso de abastecimiento de la red pública, una cloración o recloración del agua para mantener la calidad microbiológica.

D.1105 Deberá disponerse de un abundante suministro de agua potable fría y, cuando fuere necesario, de agua potable caliente.

Suministro de hielo y vapor

D.1106 El hielo a utilizar por las empresas alimentarias se fabricará con agua potable. Su tratamiento manipulación, almacenamiento o utilización se efectuará de modo de protegerlo de contaminación.

Cuando se utilice vapor por parte de empresas alimentarias, el mismo deberá ser de calidad alimentaria.

Saneamiento

D.1107 Toda empresa alimentaria emplazada en zona donde exista red pública de saneamiento deberá, obligatoriamente, conectar a ella los desagües de las aguas negras. En los casos que no exista red pública, la disposición de las aguas negras se hará mediante sistemas sanitarios aprobados por los organismos competentes

D.1108 Las empresas alimentarias emplazadas en zonas donde no exista red pública de saneamiento, deberán emplear sistema de depuración eficiente, previamente aprobados por el organismos competente, quien también deberá autorizar el uso del cuerpo receptor que se proponga.

D.1109 Las aguas residuales industriales podrán ser vertidas en la red pública de saneamiento, previa autorización de las oficinas competentes. En caso que no se conceda esa autorización por tratarse de aguas agresivas para la red, para la instalación de depuración o para el cuerpo receptor, deberá recurrirse a una instalación adecuada de depuración de aguas que deberá ser sometida a la aprobación del organismo competente.

D.1110 Las tuberías de eliminación de aguas residuales (incluídos los sifones de conexión) deberán ser de dimensiones adecuadas para soportar cargas máximas. Las conexiones deberán ser herméticas y disponer de puntos de inspección y estar provistas de tuberías de ventilación reglamentarias. La eliminación de aguas residuales se efectuará de tal modo que no pueda contaminar el suministro de agua potable.

Sección IV
Disposiciones generales sobre manipulación de alimentos

D.1111 Queda prohibido:

a) la manipulación de alimentos que no posean la calidad de genuinos, de acuerdo a las disposiciones contenidas en la presente reglamentación;

b) manipular alimentos en forma que se considere peligrosa par la salud del consumidor, sea por efecto de contaminaciones, por impericia de los manipuladores, por empleo de tecnología errónea o inadecuada o por falta de higiene en el local o en los útiles alimentarios;

c) manipular alimentos en locales que no hayan sido habilitados previamente;

d) realizar procedimientos alimentarios que puedan contribuir a ocultar o disimular el uso de ingredientes no genuinos;

e) la reutilización para elaborar alimentos de sobrantes de preparaciones anteriores.

La zona o lugar donde manipulen alimentos estará completamente separada de aquellas partes o sectores del edificio que se utilicen como vivienda o para asiento de otras reparticiones que se consideren fuentes de contaminación.

Disposiciones particulares para conservas de alimentos poco ácidos

D.1112 Las materias primas deberán protegerse en forma especial de la contaminación por desechos de origen humano, animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Deberán tomarse precauciones adecuadas para que los desechos no se utilicen ni evacúen de manera que puedan constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud. Las materias primas que evidentemente no son aptas para el consumo humano deberán separarse durante la recolección y producción. Se evitará que las materias primas sean contaminadas por plagas o por contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, u otras sustancias objetables.

D.1113 Los métodos y procedimientos que se empleen en la recolección y producción deberán ser particularmente higiénicos y no habrán de constituir un riesgo potencial para la salud ni provocar la contaminación del producto. El equipo y los recipientes que se utilicen para la recolección y la producción deberán construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud. Las materias primas deberán almacenarse en el lugar de producción/recolección, en condiciones que confieran protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

D.1114 Los medios de transporte del producto recolectado o de la materia prima desde la zona de producción o lugar de recolección y almacenamiento deben ser adecuados para el fin perseguido y deben ser de material y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deben limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, ser desinfectados.

D.1115 Los autoclaves deberán proyectarse, instalarse, accionarse y mantenerse de conformidad con las normas de seguridad establecidas para los recipientes a presión por el organismo oficial competente. La necesidad de instalaciones de sobrepresión (por ejemplo, para los recipientes flexibles) puede significar que la relación segura de presión de trabajo del autoclave haya de aumentarse considerablemente.

D.1116 El escaldado, cuando sea necesario en la preparación de alimentos para conserva, debe ir seguido de un enfriamiento rápido de los alimentos o de una pronta elaboración subsiguiente. La proliferación de microorganismos termófilos y la contaminación en los aparatos para escaldar deberá reducirse a un mínimo mediante un buen diseño, el uso de temperaturas de elaboración adecuadas y mediante una limpieza sistemática.

D.1117 Todas las fases del proceso de producción, incluidos el llenado, cierre, tratamiento térmico y enfriamiento, deberán realizarse lo más rápidamente posible en condiciones tales que impidan la contaminación y deterioro y reduzcan a un mínimo la proliferación de microorganismos en el alimento.

D.1118 Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

D.1119 No deberán llenarse envases sucios o defectuosos o inadecuados para el producto o el tratamiento térmico a realizar. Los envases de alimentos no podrán bajo ningún concepto, utilizarse dentro de la fábrica para otros fines.

D.1120 Durante la operación de llenado de los envases deberá evitarse la contaminación de las superficies de cierre o costura con partículas de producto y dichas superficies deberán mantenerse lo más limpias y secas posible para lograr un cierre satisfactorio. El llenado excesivo puede provocar la contaminación del cierre o costura y menoscabar la integridad del envase.

D.1121 El contenido de aire de los envases flexibles y semirrígidos llenos debe mantenerse dentro de límites especificados para evitar la presión excesiva sobre las costuras durante el tratamiento térmico.

D.1122 Deberá inspeccionarse los cierres de los envases, ya sean metálicos, de vidrio, o flexibles a intervalos de frecuencia suficiente para garantizar un cierre adecuado. Durante la producción deberán efectuarse observaciones periódicas para detectar posibles defectos externos del envase. Se llevarán a cabo inspecciones adicionales visuales, inmediatamente después de que una máquina cerradora se haya bloqueado, después de un reajuste, o cuando se ponga en marcha una máquina, cuando haya estado parada durante un período prolongado. Deberá examinarse visualmente las costuras laterales para detectar defectos o fugas del producto.

D.1123 Los envases deberán manipularse, en todo momento, en una forma tal que se protejan tanto los envases mismos como las costuras y cierres contra los posibles daños que puedan causar defectos y posteriormente contaminación microbiana. El diseño, funcionamiento y mantenimiento de los sistemas de manipulación de los envases deberán ser apropiados para los tipos de envases y materiales que se utilicen.

D.1124 Antes de utilizar un sistema de tratamiento térmico recién instalado o modificado, o cuyo uso se haya variado, deberán hacerse estudios de la distribución de la temperatura para determinar la uniformidad de la misma dentro del sistema de tratamiento térmico. El Servicio de Regulación Alimentaria deberá aprobar este procedimiento. Deberán mantenerse registros apropiados. El tratamiento programado para alimentos poco ácidos envasados deberá ser establecido sólo por personas competentes y expertas en tratamientos térmicos que dispongan de instalaciones adecuadas para hacer dichas determinaciones. Es imperativo establecer el tratamiento requerido con métodos científicos aceptados.

D.1125 El tratamiento térmico deberá comenzar tan pronto como sea posible después de haber cerrado el envase, para evitar la proliferación microbiana o los cambios en las características de transferencia térmica de los productos. Si por cualquier causa, el ritmo de producción es bajo, el producto deberá tratarse en autoclaves parcialmente llenos. En caso necesario, deberá establecerse un tratamiento programado para estas condiciones de trabajo.

D.1126 Los envases del producto terminado no deben ser almacenados calientes o húmedos, para evitar la proliferación de microorganismos termófilos y la oxidación de los envases.

Sección V
Personal que manipula alimentos

D.1127 El personal de todas las empresas alimentarias, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud en vigencia expedido por las oficinas municipales correspondientes o por Ministerio de Salud Pública El referido documento se exhibirá a los funcionarios competentes toda vez que sea solicitado.

D.1128 En toda empresa elaboradora de alimentos se instruirá al personal afectado a la manipulación, a fin de obtener su capacitación desde el punto de vista tecnológico e higiénico. Esta tarea será de responsabilidad del titular de la empresa.

D.1129 En el expendio de alimentos no previamente envasados (pan, otros productos de panificación, productos de confitería, sandwiches, fiambres, quesos, helados, dulces, pastas, y otros), las personas afectadas a tal función no podrán manipular dinero o cumplir tareas que puedan contaminar sus manos o ropas. Exceptúase de esta prohibición a quienes expendan frutas y verduras o los alimentos antes referidos mediante la utilización de pinzas metálicas u otros dispositivos que eviten el contacto directo con las manos del expendedor.

D.1130 Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercialización de alimentos aunque no sean de naturaleza infecciosa.

D.1131 Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, las Oficinas Bromatológicas competentes podrán exigir que cualquier persona afectada a las actividades de las empresas alimentarias se someta a los exámenes médicos que se estime necesarios, en cuyo caso quedará en suspenso la vigencia del carné de salud respectivo.

D.1132 El personal de todas las empresas alimentarias a que se refiere este capítulo deberá encontrarse, en todo momento, en condiciones aceptables de higiene y usar vestimenta (túnica o uniformes) lavable, limpia y de color claro. Será obligatorio el uso de gorros o cofias que cubran los cabellos de toda persona que se encuentre afectada a la manipulación de alimentos no previamente envasados y a la elaboración de alimentos en general, exceptuando la venta de frutas y verduras.

D.1133 Dicho personal está obligado a proceder a un cuidadoso lavado de sus manos y antebrazos con agua y jabón toda vez que inicie o reinicie sus tareas. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores al respecto

D.1134 Dentro de los locales donde se manipulen alimentos queda prohibido comer, salivar, fumar, masticar gomas o similares, así como la presencia de personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas.

Sección VI
Utiles alimentarios

D.1135 Las superficies de los útiles alimentarios que normalmente están en contacto con los alimentos, deberán ser lisas y no presentar deterioros. Estas superficies no podrán ceder material tóxico, serán inatacables por los productos alimenticios y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza.

D.1136 Los útiles de trabajo además de limpiarse inmediatamente después de su uso deberán mantenerse siempre en perfectas condiciones de higiene. La limpieza y la desinfección deberán efectuarse solamente empleando materiales autorizados para tal fin.

D.1137 Los procedimientos de limpieza y desinfección, así como los productos empleados, deberán ser establecidos adecuadamente y aprobados por el Servicio de Regulación Alimentaria. La empresa deberá ejercer la supervisación debida para asegurar que los procedimiento establecidos se llevan a cabo en forma eficaz y en los intervalos especificados.

Deberá verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante la vigilancia microbiológica de las superficies que están en contacto con los alimentos y de los útiles empleados para la limpieza.

D.1138 Sin perjuicio de lo establecido en el Capítulo XII de este título, para materiales de envases, queda permitido el empleo de los siguientes materiales para la construcción de las partes de los útiles alimentarios que estarán en contacto con los alimentos:

a) acero inoxidable, acero, hierro cromado;

b) cobre, latón o bronce revestidos en la parte en contacto con los alimentos con metales nobles, níquel, estaño puro o cromo; se exceptúan de la exigencia del revestimiento los recipientes para la cocción de dulces, almíbares, garrapiñada o de aquellos alimentos que se procesan mediante la utilización de materiales cuyo uso sea tradicional;

c) estaño, níquel, cromo y aluminio técnicamente puros, así como sus aleaciones con metales inocuos;

d) materiales plásticos aptos para uso alimentario.

D.1139 Los materiales metálicos mencionados en el artículo anterior no podrán contener más de 1% de cada uno de los siguientes metales: plomo, antimonio, zinc o cobre, ni más de 0.01% de arsénico. Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán el mínimo necesario de estaño apto desde el punto de vista bromatológico, para asegurar una protección correcta.

D.1140 Los equipos de elaboración, ya sea por su construcción o por la ubicación en que se dispongan, deberán:

a) asegurar una máxima higiene de elaboración;

b) no constituir ellos mismos focos de contaminación y multiplicación microbia-na;

c) estar dispuestos de tal manera que permitan una correcta limpieza de su entorno.

D.1141 Los equipos compresores y generadores de vapor se ubicarán en local o recinto adecuado y separados del lugar destinado a la elaboración, con excepción de aquellos equipos que formen una unidad no separable.

Sección VII
Disposiciones particulares para manipulación de alimentos
Disposiciones particulares para la operación en playas de faena

D.1142 Dentro de los aspectos higiénicos se tendrán en cuenta todos aquellos factores que determinen la producción y obtención de un alimento apto para consumo humano tales como: correcta circulación de los productos y del personal, adecuada ventilación e iluminación natural y artificial, número adecuado y distribución estratégica de los artefactos para esterilización de equipo, útiles y utensilios, equipo de lavado y desinfección para el personal. La colección y drenaje de los efluentes se diagramará de manera tal, que no signifiquen riesgos para los productos y en todos los casos, el flujo de los mismos no debe ocasionar peligro de contaminación de la línea de procesamiento.

En todas las operaciones de faena se tomarán las precauciones necesarias, utilizándose instrumental higienizado, a fin de evitar la contaminación de las carcasas, cabezas y órganos comestibles.

D.1143 Todo animal que se encuentre sucio, se limpiará a satisfacción de la Inspección Veterinaria Oficial antes de ingreso a la playa de faena. Todas las playas de faena contarán con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido previo al ingreso a la faena.

D.1144 Los animales llevados a los locales de faena deberán ser sacrificados de inmediato.

El manejo y sacrificio de los animales de todas las especies que se presenten para la faena se hará utilizando métodos humanitarios, con insensibilización previa, para evitar dolores y sufrimientos innecesarios.

D.1145 La insensibilización se realizará mediante la utilización de métodos aprobados, debiendo los mismos aplicarse de modo efectivo, con instrumentos que se encuentren en perfectas condiciones de uso y en forma previa a cualquier maniobra a efectuarse en playa de faena.

El manejo y sacrificio por métodos humanitarios será de empleo obligatorio en todos los establecimientos de faena habilitados.

Quedarán exceptuados los distintos métodos de sacrificio ritual.

Se podrá disponer la suspensión temporal, en forma parcial o total de las operaciones de faena cuando se compruebe que el manejo y sacrificio de los animales se realiza con métodos no humanitarios.

Las operaciones de insensibilización y desangrado de los animales no se efectuarán con más rapidez que aquella con la que pueden aceptarse las carcasas para las distintas operaciones de la faena.

D.1146 El desangrado de los animales, debe ser lo más completo posible. Sólo podrá utilizarse sangre para fines comestibles cuando la misma proceda de animales faenados en establecimientos habilitados y que hayan sido inspeccionados y declarados aptos para el consumo humano. La misma debe ser recogida desfibrinada, manipulada y conservada en condiciones higiénicas. El uso de anticoagulante estará sujeto a las disposiciones que a los efectos dicte la Dirección de Industria Animal.

D.1147 Durante la faena las carcasas no podrán estar en contacto entre sí. Las operaciones de extracción del cuero deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) La operación del desollado deberá realizarse rápida, eficiente e higiénicamente;

b) El retiro del cuero de la playa de faena será inmediato;

c) Se prohibe insuflar aire entre la piel y la carcasa para facilitar el desuello;

d) En las hembras en lactación, deberán separarse las ubres lo antes posible;

e) Pene, prepucio y anexos de los órganos genitales serán removidos de la carcasa.

En caso de tratarse de cerdos se eliminarán también los divertículos prepuciales.

D.1148 La operación de escaldado se realizará de acuerdo a métodos aprobados. Cuando se trate de escaldado por inmersión, éste se realizará en tanques o piletas de materiales inalterables de fácil higienización.

Se prohibe la introducción de animales vivos en el tanque de escaldado. Los tanques de escaldado deberán mantenerse limpios y poseerán un sistema de renovación constante de agua.

D.1149 La operación de pelado de animales deberá realizarse mecánicamente excepto en aquellos casos en que exista autorización de la Inspección Veterinaria Oficial.

Luego del pelado se puede realizar el retoque de los animales en forma manual.

Luego de terminadas las operaciones de pelado y retoque las carcasas suinas deberán lavarse previo a las operaciones de evisceración.

D.1150 El esternón de cada animal debe ser cortado y separado en forma previa a la evisceración de forma tal de poder realizar una correcta inspección de las cavidades torácica y abdominal así como de los órganos correspondientes.

D.1151 La evisceración debe realizarse en forma higiénica y eficiente, dentro de los plazos que establezca la Dirección de Industria Animal. Deberá prevenirse eficazmente la contaminación de la carcasa y los órganos por el contenido gastrointestinal.

D.1152 Las carcasas se lavarán con agua a presión y temperatura adecuada.

D.1153 No se podrá insuflar aire, mecánicamente o por cualquier otro medio en las vísceras, exceptuando los procedimientos rituales.

D.1154 Todos los productos no comestibles resultantes del proceso de faena deberán retirarse rápidamente de la playa de faena, evitándose la contaminación de productos comestibles.

D.1155 Toda carne y subproductos comestibles aprobados como aptos por la Inspección Veterinaria Oficial deberán manipularse, almacenarse y transportarse de manera de impedir su contaminación. Estos productos deberán en todos los casos ser retirados sin demora de las zonas de preparación. Estas operaciones serán realizadas exclusivamente bajo la supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

D.1156 Aquellos operarios que habiendo sufrido heridas, luzcan vendaje debidamente protegido por envoltura impermeable que cubra totalmente la zona afectada podrán trabajar en sus tareas.

Todo operario del establecimiento deberá lavarse cuidadosamente las manos con agua y jabón u otro producto similar, antes de iniciar su labor. Esta operación se repetirá cuantas veces sea necesario para mantener limpias las manos de manera que no contaminen el producto que elaboran

En caso de manipular material contaminado, y después de que hayan hecho uso del retrete, deberán lavarse y desinfectarse inmediatamente.

D.1157 Ninguna parte del establecimiento habilitado que se destine a la manipulación o almacenamiento de carne y productos alimenticios de origen cárnico, podrá utilizarse para depositar efectos personales, vestimenta u otros objetos.

D.1158 Ninguna persona podrá consumir alimentos en dependencias que industrialicen o almacenen carne o productos alimenticios de origen cárnico. Prohíbese el uso del tabaco en todas sus formas, goma de mascar, así como salivar o expectorar en los lugares de trabajo.

D.1159 Todos los locales del establecimiento habilitado incluyendo los corrales, así como las mesas, utensilios, equipos e instrumentos que se utilicen durante el proceso de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, deberán ser higienizados diariamente y en los intervalos de descanso, así como tantas veces sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria Oficial

D.1160 El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higienización. Los que se utilicen en el procesado de la carne y subproductos, deben conservarse limpios y en buenas condiciones de mantenimiento. Aquellos que se contaminen con materiales infecciosos, serán higienizados y desinfectados inmediatamente y antes de volver a ser usados.

El equipo y los utensilios que se utilicen en materiales no comestibles, contaminados o decomisados, deberán ser marcados como tales y no se usarán para otro fin. El material de empaque para productos comestibles deber ser almacenado en locales apropiados y autorizados.

D.1161 Deberá mantenerse un programa de control preventivo o de erradicación, si correspondiere, de plagas en el establecimiento habilitador. El programa preventivo o de erradicación de plaga deberá, en todos los casos, ser aceptado y controlado por la Inspección Veterinaria Oficial. Periódicamente y cuando lo disponga la Inspección Veterinaria Oficial, se realizarán en el perímetro y en las instalaciones del establecimiento la aplicación de rodenticidas, insecticidas u otros productos aprobados por la Dirección de Industria Animal.

Los plaguicidas y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en locales cerrados con llave, destinados exclusivamente a ese fin, y distribuidos o manejados solamente por personal del establecimiento

habilitado debidamente autorizado y capacitado.

D.1162 Todas las operaciones de faena e industrialización de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deben realizarse en forma higiénica, a fin de impedir la contaminación del producto durante todo el proceso. En caso de constatarse contaminación macroscópica, la misma deberá ser removida en forma inmediata y completa, no pudiendo destinarse a consumo humano. El establecimiento deberá garantizar que estas operaciones, así como el lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con lo establecido por este Título y con las normas que dicte la Dirección de Industria Animal. El establecimiento será responsable de cualquier omisión que se compruebe al respecto.

Debe evitarse que la carne o productos comestibles contacten con el piso, paredes o estructura fijas, excepto aquéllas que estén expresamente destinadas a ese fin, así como con detergentes, agentes esterilizan-tes o desinfectantes que puedan dejar residuos.

D.1163 Durante las operaciones, toda la circulación o flujo de personal y productos dentro del establecimiento deberá realizarse de tal forma que se impida el contacto entre operarios de distintas zonas, así como de todos los productos comestibles, con aquellos no comestibles, posiblemente contaminados o ya decomisados.

D.1164 Los recipientes, carros, vagonetas, etc., utilizados en cualquier sección de productos comestibles, si entran o circulan por cualquier local donde se manipulen o depositen productos no comestibles, deberán lavarse y desinfectarse antes de su reingreso a cualquier sección de productos comestibles.

D.1165 Los lugares donde se elaboren, manipulen o conserven productos comestibles deberán estar libres de polvo y olores provenientes de vestuarios, gabinetes higiénicos y locales de productos no comestibles, así como de los corrales del establecimiento.

Los locales donde se realizan operaciones de faena, industrialización y depósito de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar razonablemente libres de vapores. Las paredes, cielorrasos y estructuras superiores de estos locales deberán mantenerse libres de humedad y condensación de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

En todos los locales de los establecimientos habilitados donde se procesen, manipulen o conserven carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, no se emplearán equipos o sustancias que desprendan gases u olores que perjudiquen los productos elaborados.

Los vehículos utilizados para el traslado de mercaderías dentro de las dependencias de la planta, no deberán emitir gases de combustión de los motores.

D.1166 Los locales, instalaciones y equipamiento destinados a la manipulación, elaboración y almacenamiento de productos no comestibles deberán mantenerse limpios, en forma aceptable, y su funcionamiento no debe crear condiciones desfavorables o contaminación a los productos destinados al consumo humano, procesados en el establecimiento.

D.1167 Las instalaciones del sistema de tratamiento de aguas residuales, así como los estercoleros deberán mantenerse en condiciones higiénicas con la finalidad de evitar el cúmulo de desperdicios, la procreación de insectos y el desprendimiento de olores.

D.1168 No se permitirá, en los espacios libres exteriores y zonas adyacentes del establecimiento, cúmulos de materiales, desperdicios o productos, cualquiera sea su índole.

D.1169 Queda prohibida la entrada y permanencia en los establecimientos de animales de otras especies diferentes de los autorizados para la faena por la Dirección Industria Animal, salvo los equinos autorizados para el arreo de animales.

D.1170 La descongelación de la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos congelados deberá realizarse de acuerdo a los métodos aprobados y bajo supervisión de la Inspección Veterinaria Oficial.

Disposiciones higiénico sanitarias de las operaciones de pesca y descarga.

D.1171 Todas las bodegas en las cuales se almacene pescado y hielo deberán estar provistas de aislación suficiente como para proteger el pescado y el hielo de las condiciones atmosféricas.

D.1172 Los barcos pesqueros que no posean cámaras isotermas frigoríficas o que no puedan llevar hielo para conservación de la pesca que se obtiene, no podrán permanecer fuera de puerto efectuando dichas operaciones más de 24 horas.

D.1173 En el momento que sea factible luego de la captura y lo antes posible, se deberá lavar el pescado y se lo colocará ordenadamente en cajas con suficiente hielo como para mantener temperaturas adecuadamente bajas hasta que sea entregado para su procesamiento.

D.1174 Las cajas deberán contener la cantidad adecuada de pescado permitiendo suficiente espacio para el hielo, de modo que el pescado no sufra la presión de las cajas superiores.

Las especies que sean demasiado grandes como para ser almacenado en cajas, deberán guardarse en áreas de almacenaje que formen parte de la estructura de la bodega, con hielo suficiente para mantener temperaturas adecuadamente bajas.

D.1175 El hielo usado en la refrigeración del pescado en una embarcación deberá ser almacenado en la bodega de tal forma que los riesgos de contaminación sean mínimos. Dicho hielo deberá estar finamente dividido.

El hielo que haya sido previamente usado con algún otro propósito no podrá ser usado para enfriar pescado.

D.1176 El pescado deberá ser almacenado y refrigerado tan rápidamente como sea posible luego de la captura.

El pescado para consumo humano no podrá ser transportado sobre la cubierta.

D.1177 Las cajas empleadas para el transporte de pescado deberán estar hechas de material liso, no absorbente y resistente a la corrosión, que no tenga rajaduras ni hendiduras y deberán estar construidas de tal forma que permitan el drenaje y protejan al pescado de daños por aplastamiento cuando las cajas sean apiladas.

Las cajas que sean usadas para el transporte de pescado en una embarcación deberán estar limpias.

D.1178 Las bodegas en las cuales se almacene pescado deberán estar provistas con sistemas de drenaje para retirar el agua de deshielo y para asegurar que el pescado y el hielo no entren en contacto con el agua de la sentina u otros contaminantes.

Las bodegas en las cuales se almacene pescado y el equipo usado para la descarga deberán limpiarse a fondo e higiénicamente tan pronto sea posible luego de la descarga.

D.1179 Las cajas de pescado que se descarguen deberá ser cargadas directamente a vehículos habilitados para ese propósito.

D.1180 Las personas ocupadas en la descarga de las embarcaciones deberán:

a) Usar ropa limpia e higiénica;

b) Observar prácticas sanitarias durante la operación;

c) Tener en su poder un carné sanitario emitido a su nombre por el Ministerio de Salud Pública;

d) Evitar todo tipo de contaminación del producto descargado.

Disposiciones higiénico sanitarias para establecimientos procesadores de pescado fresco y congelado

D.1181 No podrá ser empleado en cualquier área de trabajo que implique un contacto directo con los productos de la pesca nadie que:

a) se sepa que padece una enfermedad contagiosa o;

b) se sepa que es un «portador» de alguna enfermedad que pueda transmitirse a través del producto o;

c) tenga una lesión o herida infectada en alguna parte del cuerpo.

D.1182 De acuerdo con el artículo D.1133, toda persona ocupada en el manejo o procesamiento de pescado deberá lavar sus manos con agua y jabón líquido o en polvo antes de comenzar su trabajo e inmediatamente después de cualquier ausencia de su labor. Se colocarán en lugares convenientes carteles indicadores, debiendo existir a su vez una adecuada supervisión al respecto.

Los empleados que manejen pescado con manos descubiertas, no deberán usar esmalte de uñas.

D.1183 Todas las prendas impermeables deberán ser limpiadas adecuadamente luego de cada cambio de turno.

D.1184 Se deberán mantener las facilidades sanitarias en forma satisfactoria y deberá haber disponible una cantidad suficiente de toallas desechables en cada cuarto de baño.

D.1185 Las aguas servidas, incluyendo los desechos líquidos de las operaciones de procesamiento, deberán ser eliminadas de tal forma que los desechos sean inaccesibles a las moscas y que el abastecimiento de agua del establecimiento no sea contaminado. Dicho efluente deberá cumplir con los requisitos establecidos por el decreto ley Nº 14.859, de 28 de diciembre de 1978, en su artículo 201, el decreto Nº 253/979, de 9 de mayo de 1979, el decreto ley Nº 14.985, de 28 de setiembre de 1979, en su artículo 97 y concordantes.

D.1186 Los desperdicios y otros desechos deberán ser retirados continuamente del área de procesamiento y deberá disponerse de ellos en forma adecuada.

Los recipientes empleados para desperdicios deberán ser usados únicamente para los mismos y conservarse de acuerdo a lo exigido en el artículo D.1095.

D.1187 Un programa de control de roedores e insectos deberá mantenerse en cada establecimiento y cuando se usen pesticidas, la aplicación de los mismos deberá ser hecha bajo la supervisión de un operario responsable, usando equipo apropiado de manera de prevenir la contaminación.

D.1188 No podrá almacenarse material o equipo innecesario en el área de trabajo de un establecimiento.

D.1189 El área y predio alrededor y bajo el control de un establecimiento deberán ser mantenidos limpios y ordenados.

D.1190 Los cepillos, escobillos, mangueras y todo otro equipo y materiales necesarios para una limpieza adecuada deberán estar disponibles a toda hora en un establecimiento.

D.1191 Las cámaras de almacenamiento de materia prima para el procesamiento deberán ser mantenidas a una temperatura aprobada que oscile entre -0.5 y 2° C.

D.1192 Deberá mantenerse la identidad de todo pescado almacenado para procesamiento.

En la secuencia del procesamiento de materia prima deberá intentarse que el pescado capturado con más antigüedad sea procesado en primer lugar.

D.1193 La materia prima que espera ser procesada deberá ser mantenida bajo condiciones que impidan su deterioro, protegida contra todo tipo de contaminación o daño.

D.1194 El pescado entero o con piel deberá ser lavado adecuadamente antes del procesamiento.

D.1195 Las cajas conteniendo filetes o pescado en otras etapas de procesamiento no deberán ser apoyadas directamente sobre el piso.

D.1196 Unicamente hielo limpio, hecho con agua proveniente de una fuente aprobada podrá ser usado en un establecimiento de pescado fresco o congelado. El hielo usado para el enfriado o el congelado deberá estar finamente dividido.

D.1197 El flujo de productos deberá ser continuo, evitando demoras o almacenajes intermedios. Normalmente, no se deberá permitir que transcurran más de 3 horas desde el inicio del procesamiento de la materia prima al inicio del congelamiento del producto final; la temperatura de los productos en procesamientos deberá ser controlada y mantenida tan baja como sea posible.

D.1198 Los guantes protectores usados por los empleados en las áreas de fileteado y empaque, deberán ser desinfectados en cada descarga durante los cambios de turnos.

Los empleados ocupados en las operaciones de procesamiento observarán buenos hábitos de limpieza y estarán provistos de trajes higiénicos (gorros, blusas, pantalones y delantales blancos), los cuales mantendrán limpios.

Quedan exceptuados los trabajadores ocupados en las salas de almacenamiento frigorífico, que deberán usar ropa exterior limpia.

D.1199 Los pisos de áreas de trabajo deberán mantenerse limpios y deberán ser lavados y desinfectados a fondo luego de cada turno.

D.1200 El equipo incluyendo las cintas transportadoras y las mesas que entren en contacto con el pescado que sea procesado, sin ser pescado empacado, deberá ser limpiado y desinfectado al final de cada jornada.

D.1201 En los establecimientos para pescado fresco y congelado, todo el equipo y utensilios usados en las operaciones de dichos establecimientos deberá conservarse en buenas condiciones de mantenimiento y en forma limpia y sanitaria.

D.1202 El pescado o producto pesquero no podrá ser retirado del equipo congelador hasta que haya alcanzado una temperatura de -18° C o inferior en su centro.

D.1203 El glaseado deberá ser conducido en forma higiénica y eficiente.

Requisitos higiénico sanitarios para recolección, transporte y recepción de leche

D.1204 La leche para consumo humano, destinada a ser pasteurizada, industrializada o comercializada, procederá en todos los casos de tambos productores habilitados por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, y será proveniente de animales sanos.

D.1205 La leche con destino a ser pasterizada, industrializada o comercializada se envasará en el tambo productor en recipientes de hierro estañado (estaño técnicamente puro) o de acero inoxidable, aluminio, plástico u otro material previamente autorizado, con cierre perfecto.

Cada envase lucirá una chapa grabada o una inscripción con pintura indeleble, en sitio perfectamente visible, conteniendo la indicación del número de registro del productor así como del lugar de ubicación del establecimiento. Tales leyendas deberán ser fácilmente legibles.

D.1206 Queda autorizada la recolección a granel de leche con destino a las plantas procesadoras provenientes de tambos expresamente autorizados, que previamente haya sido enfriada a una temperatura no superior a 10° C y depositada en tanques isotérmicos construidos con material autorizado.

D.1207 Los vehículos para el transporte deberán contar con la habilitación de el Servicio de Regulación Alimentaria y no podrán transportar ningún otro tipo de carga, con excepción de productos lácteos.

D.1208 Las pruebas preliminares que se realizarán antes del transporte a granel, así como la extracción de muestras para ensayos de rutina serán realizados por personal capacitado de acuerdo a los métodos establecidos por el Servicio de Regulación Alimentaria.

D.1209 Los locales de recibo serán independientes de los destinados a otras actividades de la planta.

D.1210 En el área de recepción, la leche y la crema serán sometidas a ensayos preliminares consistentes en pruebas físicas, fisicoquímicas, químicas y biológicas para determinar su destino.

Asimismo se procederá a muestrear la leche y la crema de cada productor, con la frecuencia que el Servicio de Regulación Alimentaria determine, para realizar pruebas de rutina.

D.1211 Higiene y salud del personal. Se realizará en forma permanente educación sanitaria del personal para que mantenga un alto grado de higiene y aseo. En las áreas de procesamiento de alimentos, deberán existir carteles con las siguientes indicaciones:

Mantenga la higiene.

Prohibido fumar.

Prohibido comer.

Prohibida la entrada sin uniforme.

En los baños habrá carteles exhortando al lavado de manos.

Se deberán usar botas y ropas protectoras (gorro, pantalón, camisa o túnica). En los casos que el proceso de fabricación lo requiera deberá usarse tapaboca y delantal.

Los uniformes deben ser de color blanco, con excepción del área de mantenimiento y depósitos de productos envasados en los cuales se admiten otros colores.

D.1212 Se debe exigir que las visitas cumplan con los requisitos de higiene citados y usen ropas protectoras que deberán ser proporcionadas por la planta.

Materias primas y productos terminados

D.1213 La leche que no se procese de inmediato, debe refrigerarse a 4° C o menos hasta su procesamiento, el cual deberá efectivizarse en un lapso inferior a las 72 horas posteriores al ordeñe.

D.1214 Las materias primas e ingredientes además de la leche deben ser de calidad comestible, deben tener certificación que lo avale y deben ser objeto del control de calidad del laboratorio cuando se considere apropiado.

D.1215 Las materias primas comestibles y no comestibles deben almacenarse en condiciones de tiempo, temperatura, humedad e higiene que eviten su deterioro o contaminación, y de acuerdo a las exigencias previstas en el capítulo VIII de este título.

Requisitos higiénicos sanitarios para la elaboración de quesos

D.1216 Donde se usen telas multiservicio, éstas deben ser lavadas y desinfectadas después de cada período de uso.

D.1217 Las reparaciones y trabajos de mantención del equipo deben realizarse de preferencia después de haber completado la producción de una partida. No se deben usar preparados para limpieza y pintura en momentos en que existan riesgos de contaminación del producto.

D.1218 El material de empaque debe ser almacenado en lugar seco, apartado de las áreas de elaboración y debe ser utilizado en forma limpia y sanitaria.

D.1219 Cuando se trate de productos de corta vida, se transportará en vehículos con aislamiento térmico y con temperatura entre 0° y 6° C.

D.1220 Los productos lácteos no deben ser transportados con otros productos que puedan afectar la calidad de aquellos.

CAPITULO VI
INDUSTRIALIZACION DE ALIMENTOS

Sección I
Aspectos generales

D.1221 Las industrias alimentarias deberán satisfacer los requisitos establecidos para empresas alimentarias en el Capítulo V, y los que en este capítulo se establecen específicamente para los procesos de industrialización de alimentos.

D.1222 Los distintos sectores de una fábrica de alimentos deberán ser diseñados de tal forma que no haya cruzamientos entre procedimientos de elaboración limpios y procedimientos de elaboración sucios, mediante separaciones físicas u otras formas convenientes que se autorice.

No se podrá utilizar los lugares destinados a la elaboración como pasajes habituales hacia otras zonas del establecimiento.

Los sectores destinados a la recepción y al almacenamiento de ingredientes alimentarios deberán ser diferentes a aquellos en los cuales se realice los procedimientos alimentarios.

Asimismo los depósitos de las fábricas de alimentos deberán cumplir lo establecido en el Capítulo VIII de este Título.

D.1223 Los ingredientes, productos y materiales alimentarios deben permanecer en el local de elaboración el tiempo mínimo indispensable para efectuar los correspondientes procedimientos de elaboración.

D.1224 Las tuberías de agua caliente, vapor, etc., deberán seguir recorridos que eviten pasar por encima de mesas, recipientes u otros utensilios de manipulación de alimentos.

D.1225 Inmediatamente a la entrada de cada local de elaboración o donde se manipulen los alimentos, deberá disponerse de lavatorios o piletas dotadas de agua fría y caliente, preferentemente de accionamiento por pedal, por rodillas o por antebrazos, jabón, cepillo de uñas y toallas desechables o equipo mecánico para el secado de manos. Lucirán carteles en los que se indicará al personal la obligación de lavarse las manos antes de iniciar o reiniciar sus tareas.

D.1226 Es obligatoria la selección y la higienización de los ingredientes y de los materiales alimentarios que así lo requieran.

D.1227 No se permitirá la industrialización de alimentos en sótanos o subsuelos, a menos que cumplan con los siguientes requisitos:

a) la iluminación no será nunca inferior a 300 lux;

b) la aereación serán suficiente y la renovación del aire se hará por presión positiva y con aire filtrado;

c) serán de fácil y seguro acceso;

d) sus paredes, pisos y techos poseerán aislación;

e) la evacuación de efluentes debe ser tal que pueda realizarse por gravedad;

f) las ventanas serán fijas.

El lugar destinado a cocimiento y concentración contará con sistema de extracción de vapores adecuado.

Sección II
Requisitos operativos y locativos particulares para panaderías

D.1228 Las diversas dependencias de las panaderías deberán disponerse en secciones separadas a saber:

a) despacho o expendio;

b) zona de elaboración o cuadra;

c) depósito de materias prima;

d) depósito de combustible y útiles no alimentarios;

e) baños y vestuarios.

D.1229 Las bandejas o canastas que contengan productos elaborados se depositarán a más de 50 cms. del suelo y convenientemente separadas de las paredes.

D.1230 Hornos, mesas y máquinas. Los hornos de cocción y las chimeneas se instalarán a una distancia mínima de 50 cms de las paredes medianeras. La altura de las chimeneas deberá sobrepasar en 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto. Las mesas y máquinas serán instaladas a una distancia no menor de 50 cms. de las paredes y de 2 metros de la boca del o de los hornos.

D.1231 Estufas. Contarán con pisos lisos e impermeables, techos lisos y de fácil limpieza y paredes de mampostería lisa, no debiéndose depositar los productos a elaborar en el suelo, contando para ello con soportes adecuados. En su interior no podrá haber más que los útiles necesarios, prohibiéndose expresamente el depósito de basuras.

D.1232 Cuando en los establecimientos de panificación se elaboren masas o productos de pastelería se exigirá dentro de la cuadra la existencia de una zona especial para su elaboración, que contará con pileta provista de desagües apropiados y mesada revestida de azulejos, acero inoxidable o revestimientos similares. Cuando la misma se sitúe adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o materiales similares.

D.1233 Depósito de materia prima. Las paredes, pisos y techos serán lisos, lavables o impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de madera sin pintar que la separen del suelo a una distancia mínima de 50 cms. y a 50 cms. como mínimo de la pared.

D.1234 El transporte de los productos panificados debidamente envasados de acuerdo a lo previsto en los artículos D.1469 y siguientes, deberá hacerse en vehículos habilitados.

Sección III
Requisitos operativos y locativos particulares para fábrica de pastas alimenticias

D.1335 Fábrica de pastas secas. Estos establecimientos contarán con las siguientes secciones separadas a saber:

a) depósito de materia prima;
b) local de elaboración y envasado;
c) depósito de productos elaborados;
d) baños y vestuarios.

Depósito de materia prima. Las paredes, pisos y techos serán lisos o impermeables. La materia prima se depositará sobre estantes o tarimas de mampostería o de madera dura sin pintar, que la separe del suelo a una distancia mínima de 50 cms. y a no menos de 50 cms. de la pared.

Local de elaboración y envasado. La elaboración deberá hacerse mecánicamente pudiendo el enroscamiento hacerse en forma manual, exclusivamente en la fábrica de pastas frescas. La desecación será efectuada en cámaras cerradas y los fideos largos podrán colocarse sobre soportes de materiales inalterables. Los bastidores, zarandas y chatas estarán constituidos por una armazón cerrada con un tejido de material inalterable y construidos de tal manera que superpuestos formen un conjunto sin solución de continuidad en las paredes laterales.

Las bandejas y canastas que contengan productos elaborados se depositarán como mínimo a 50 cms. del suelo y de la pared.

D.1236 Fábrica de pastas frescas. Sus instalaciones se dispondrán en secciones separadas, al igual que lo indicado para la fábrica de pastas secas.

Local de elaboración y expendio. Se admite en este caso la coexistencia en un mismo ambiente de ambas secciones, siempre que el lugar de elaboración esté a no menos de 3 metros del mostrador de venta al público. Si la distancia es menor se exigirá un tabique divisorio que tendrá un altura mínima de 2 metros.

Para la elaboración de los rellenos, se contará con una sala especial provista de una pileta con desagües apropiados y una mesa revestida de azulejos, grés, acero inoxidable o similares. Cuando la misma esté adosada a la pared, ésta deberá estar revestida hasta una altura de 2 metros con azulejos, cerámica vidriada, grés o similares.

Sección IV
Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos de faena, industrialización o depósito de carnes

D.1237 Establecimiento de faena. Es toda organización industrial y comercial que dedicada a la faena y preparación de carnes enfriadas y congeladas asegure de por sí o por medio de terceros un integral aprovechamiento de los subproductos.

D.1238 Los establecimientos deberán estar ubicados en zonas no susceptibles de inundaciones y exentas de olores desagradables, humo, cenizas, polvo u otros elementos contaminantes, y situados en las proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables. Su funcionamiento no deberá aumentar los índices de contaminación ambiental aceptados por las autoridades competentes.

D.1239 Los establecimientos deberán poseer un abastecimiento y reservas de agua potable acorde con los volúmenes de industrialización. Para usos especiales en los que no sea imprescindible el uso de agua potable, se deberá solicitar autorización a la Oficina Bromatológica Competente.

D.1240 Los establecimientos deben estar convenientemente delimitados, de tal forma que el acceso a los mismos sea eficazmente controlable. A esos efectos contarán con un cerco perimetral a altura suficiente y que tendrá solamente las aberturas necesarias para la entrada y salida de personas y vehículos. En su defecto, los establecimientos deberán estar aislados totalmente de construcciones o predios adyacentes. No se autorizarán locales destinados a vivienda dentro del cerco perimetral de los establecimientos habilitados.

Los accesos y vías interiores deberán ser impermeabilizados y los espacios libres adyacentes deberán ser impermeabilizados o en su defecto cubiertos por manto vegetal.

D.1241 La construcción de los establecimientos deberá ser sólida y contar con buena iluminación natural y artificial, así con una adecuada ventilación.

Los materiales a usarse en la construcción de los establecimientos deberán ser impermeables, de fácil higienización y resistencia al uso y la corrosión.

D.1242 Los equipos, utensilios, recipientes, vehículos, etc., utilizados en los establecimientos deberán ser de material y diseño tal que facilite su limpieza y desinfección e impida la contaminación de los productos.

Todos los locales, instalaciones y equipamiento del establecimiento, estarán dispuestos de manera tal que permitan su fácil limpieza, así como la realización de una inspección adecuada. Los mismos deberán encontrarse en aceptables condiciones de higiene y mantenimiento.

D.1243 Las instalaciones para descarga o entrada de animales al establecimiento, los corrales, el complejo ante-mortem y las calles de circulación deberán estar dispuestos de tal forma que se impida el tránsito cruzado de animales a fin de evitar, en lo posible, el contacto entre animales sanos y aquellos enfermos o sospechosos.

A su vez los lugares para descarga de productos para industrializar y de carga de productos ya elaborados, deberán estar protegidos de las inclemencias climáticas y dispuestos de tal forma de evitar el cruzamiento en la circulación de estos dos tipos de productos.

D.1244 Los establecimientos deberán poseer comodidades para la Inspección Veterinaria Oficial, debidamente identificados y ubicados próximos a los locales de trabajo. Estas dependencias deberán contar con laboratorio, gabinetes higiénicos y vestuarios así como con los implementos, utensilios e instrumental necesario a juicio de la Inspección Veterinaria Oficial.

D.1245 Los establecimientos deberán contar con instalaciones y servicios higiénicos para el personal, de capacidad adecuada a la cantidad de operarios, de acuerdo a lo establecido en el artículo D.1097 y siguientes. Estas instalaciones consistirán en comedores, retretes, duchas y lavabos con agua fría y caliente y locales para cambiarse de ropa, de acuerdo a lo que determine la Dirección de Industria Animal. En caso de contar con personal masculino y femenino deberá tener las instalaciones necesarias separadas. También, deberán estar separadas aquellas destinadas al personal que trabaje en distintas zonas. Todas estas instalaciones y servicios deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y funcionamiento, no debiendo éstas comunicar con las áreas de producción.

D.1246 En todos los locales donde se sacrifiquen animales o donde se prepare, manipule o envase carne, subproductos, derivados o productos cárnicos, deberán existir suficientes lavamanos con agua caliente, fría, jabón y dispositivos adecuados para el secado, convenientemente ubicados y accionados de tal modo que se impida la contaminación de las canillas. También deberán existir en los casos que sean necesarios facilidades para la esterilización del instrumental, así como lugares adecuados para el lavado y desinfección de carros o recipientes de decomiso y residuos, con agua caliente a una temperatura no inferior a 82ºC. En los casos que determine el Servicio de Regulación Alimentaria deberán instalar termómetros, convenientemente ubicados, para la determinación de la temperatura del agua empleada. Asimismo deberá contarse con un número suficiente de picos de agua caliente a presión para la limpieza de los locales, instalaciones, equipos y utensilios.

D.1247 Los carros o recipientes destinados al depósito o transporte de decomiso deberán ser de fácil limpieza y desinfección, estancos, poseer tapa y estar correctamente identificados.

D.1248 Los rieles y otras estructuras soportantes deberán estar dispuestos de forma tal que las carcasas y productos suspendidos sin envoltura protectora no contacten con paredes, columnas y cualquier otra estructura fija de las instalaciones o equipamientos.

No se permitirá la colocación de recipientes conteniendo carne, subproductos, derivados y productos cárnicos debajo de las carcasas.

D.1249 Las dependencias de productos comestibles y aquellas de productos no comestibles, deberán estar separadas físicamente.

D.1250 Los establecimientos deberán ser de un tipo de construcción tal, que impida que entren o aniden insectos, pájaros o roedores.

D.1251 Deberá contarse, en todo establecimiento, con instalaciones eficaces para el tratamiento y eliminación de las aguas residuales de la planta, de capacidad adecuada y suficientemente alejadas de los locales donde se manipule, procese, envase y almacene carne, subproductos, derivados y productos cárnicos. Estas instalaciones deberán ser aprobadas por las autoridades competentes en la materia. Los desagües sanitarios de los servicios higiénicos de los establecimientos, deberán ser independientes de los correspondientes a los locales industriales de los mismos.

D.1252 La faena de los equinos se efectuará en establecimientos habilitados, especialmente dedicados para ese fin, independientes de los que se dediquen a faenar bovinos, ovinos, suinos, etc.

No se autorizará la faena o procesamiento simultáneo de especie diferente en una misma playa de faena. Se permitirá la matanza consecutiva de especies diferentes, previo lavado y desinfección de las instalaciones y de la correspondiente autorización de la Inspección Veterinaria Oficial.

D.1253 Todos los establecimientos de faena deberán poseer, dentro de los límites comprendidos en el cerco perimetral, corrales de encierro o descanso para los animales destinados al sacrificio, cuyas capacidades serán suficientes para las faenas autorizadas.

D.1254 Los animales para poder ser faenados deberán permanecer en corrales de encierre desde el día anterior, estos deben estar limpios y disponer de bebederos en los cuales no debe faltar agua. La Inspección Veterinaria Oficial no autorizará el sacrificio si los animales no se encuentran bien descansados.

D.1255 El complejo ante-mortem estará integrado por las siguientes instalaciones; corral de observación; corral de aislamiento, sala de autopsias, digestor sanitario y sala de faena auxiliar, en los casos que correspondan. Su ubicación estará próxima al acceso de las haciendas y en relación con el mismo, así como con los corrales de descanso.

Deberá existir una relación de comunicación entre las diferentes partes del complejo, fácil, rápida e independiente de las secciones que lo componen.

D.1256 Las características constructivas del corral de observación serán similares a las de los corrales de descanso. En relación con el mismo existirán instalaciones que permitan la sujeción de los animales sospechosos, a los efectos de un examen clínico detallado.

El lugar destinado al trabajo de la Inspección Veterinaria Oficial tendrá todas las comodidades que permitan un correcto examen de los animales allí destinados, incluido techo, cerramiento si es necesario, luz artificial en los niveles que exija la Dirección de Industria Animal y todas las instalaciones e instrumentos necesarios para esta operación.

En todos los casos el desagüe de los efluentes, será independiente, asegurándose que del mismo no fluyan líquidos al exterior.

D.1257 Las salas de autopsia se ubicarán en relación con el corral de aislamiento, pero independientes del mismo.

En lugar contiguo a la sala de autopsias y en directa relación con la misma se instalará un digestor sanitario con abertura de carga, que permita introducir un animal adulto entero de la especie autorizada.

D.1258 En los casos que determine la Oficina Bromatológica competente, los establecimientos deberán instalar una playa de faena auxiliar, que se ajustará en sus características constructivas a lo que esa Oficina establezca. En todos los casos su diseño y características permitirán una operación higiénica y la tecnología aplicada se ajustará a lo establecido en el presente Reglamento. Teniendo en cuenta que en estas instalaciones pueden obtenerse productos aptos para el consumo humano, deberán tomarse las providencias necesarias para que los mismos sean trasladados a las secciones comestibles en condiciones que eviten su contaminación.

D.1259 El acceso de los animales a la playa de faena se ajustará, en sus características constructivas, a lo que establezca la Dirección de Industria Animal. En todos los casos permitirá un fácil flujo de los mismos impidiendo que éstos sufran contusiones o laceraciones. Contará con instalaciones que permitan un efectivo lavado y posterior escurrido de las haciendas previo a su ingreso a la faena.

D.1260 La playa de faena deberá contar con tres zonas bien delimitadas a saber:

1. Zona de insensibilización y sangría.
2. Zona intermedia.
3. Zona de terminación.

En los casos de playas que estén proyectadas para la faena de más de una especie se autorizarán las mismas, siempre que las faenas no se realicen simultáneamente. Las zonas de insensibilización y sangría deberán ser proyectadas para cada especie en forma independiente.

En la diagramación de las playas de faena deberá tenerse en cuenta prioritariamente los aspectos sanitarios e higiénicos.

D.1261 Desde el punto de vista sanitario se deberá poder realizar una correcta inspección post-mortem previendo en este aspecto lugares de trabajo (zonas de inspección) amplias, y con todas las comodidades como para realizar un correcto examen por parte de la Inspección Veterinaria Oficial. Las mismas comprenderán plataformas, equipadas con lavamanos y esterilizador e iluminación adecuada, así como todo otro elemento que la Inspección Veterinaria Oficial considere necesario.

D.1262 Las diferentes partes que componen el animal en el momento de la inspección, deberán ser identificadas por métodos que apruebe la Dirección de Industria Animal y existirán instalaciones que posibiliten su separación de las líneas de trabajo normales, hacia otra área que permita su retención e inspección detallada.

La diagramación de estas líneas deberá ser tal que se impida todo riesgo de contaminación de los productos aprobados.

D.1263 La ubicación del equipo en la playa de faena y sus forma de operar no debe perjudicar la calidad higiénica de los productos.

D.1264 Las instalaciones para el retiro de los productos aptos para el consumo humano se diagramarán de manera tal que se impida el cúmulo de los mismos en la playa de faena y se deteriore su calidad.

El retiro de los productos no comestibles y condenados se diagramará de manera tal que permita su salida inmediata de la playa de faena y se evite todo riesgo de contaminación para los productos de consumo humano, el personal, las instalaciones, los equipos y locales.

D.1265 Dentro de la zona de insensibilización y sangría se incluirán las operaciones que van desde la insensibilización hasta la sangría inclusive. En suinos y aves, se extenderá hasta el pelado inclusive y en ovinos, conejos y animales de caza menor se extenderá hasta el cuero.

D.1266 En la zona intermedia de la playa de faena de bovinos y equinos se realizará el cuereo y la evisceración inclusive. En suinos y ovinos se realizará la evisceración y en aves, conejos y animales de caza menor el corte de cabeza y patas y la evisceración.

D.1267 En la zona de terminación se realizarán todas las operaciones comprendidas entre el eviscerado y la salida de la carcasa de la playa de faena.

D.1268 Los establecimientos de faena deberán contar con los siguientes locales anexos. La Dirección de Industria Animal determinará en cada caso, la necesidad de otras dependencias o eximición de alguna de éstas y sus requisitos constructivos y de funcionamiento:

a) local para vísceras rojas conectado a la zona intermedia de playa de faena por medio de ductos o puertas de cierre automático;

b) local para tripería sin acceso directo del personal a playa de faena. En caso de salazón de tripas deberá existir una zona reservada para tal fin, separada físicamente del resto del local;

c) local para mondonguería sin acceso directo de personal a playa de faena; deberá existir una zona independiente donde se realice el vaciado, lavado y prolijado de mondongo, separada físicamente de la zona donde se realizarán el resto de las operaciones;

d) locales para aprovechamiento de subproductos no comestibles;

e) local para almacenamiento de grasas comestibles;

f) local para almacenamiento de cueros, pezuñas y grasa animal no comestibles;

g) local destinado a asegurar la esterilización correcta y el aprovechamiento de los decomisos, el cual estará diseñado y construido de forma tal que la manipulación, transporte y desnaturalización de los materiales condenados no represente riesgo alguno de contaminación para los productos aptos para consumo humano; asimismo el establecimiento habilitado deberá ofrecer las garantías necesarias para evitar el desvío o retiro del material condenado hacia otros fines.

Salas de desosado y cortes

D.1269 Se entiende por sala de desosado y cortes, aquellos establecimientos o secciones de establecimientos destinados a realizar el desosado, despiece o cortes a partir de las reses o medias reses o cuartos de los animales faenados.

Las salas de desosado y cortes deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento:

a) La circulación de productos y personal se realizará de tal forma que no interfiera con las líneas de producción ni provoque riesgos de contaminación;

b) Deberán retirarse inmediatamente los subproductos de la sala, tratando de impedir la acumulación de los mismos en las zonas de procesamiento;

c) El empaque o envasado de los productos ya trabajados se realizará en local contiguo y físicamente separado de la zona de producción;

d) La temperatura ambiente de estos locales se mantendrá en los niveles que determine la Dirección de Industria Animal.

Establecimientos de faena categoría II

D.1270 Se establece que serán de categoría II aquellos establecimientos de faena que cumplan con las siguientes condiciones:

a) tener una capacidad de faena diaria máxima de 30 bovinos;

b) estar localizados en una población o localidad donde no esté instalado un establecimiento de faena habilitado a nivel nacional;

c) su radio máximo de distribución será de 40 Km. en la medida que las poblaciones comprendidas en el mismo no sean abastecidas por un establecimiento habilitado a nivel nacional.

D.1271 Teniendo en cuenta el tope máximo de faena señalado, se procederá a la fijación de la capacidad de la misma en cada caso particular de acuerdo a la capacidad útil de las instalaciones y áreas previstas, así como de los servicios a la producción disponibles al finalizar las obras.

D.1272 No se realizarán faenas simultáneas de distintas especies pudiendo sí faenarse una a continuación de la otra previo lavado e higienización de los locales e instalaciones.

D.1273 El establecimiento deberá estar emplazado en terrenos no inundables.

Deberá estar alejado de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.

Estas plantas estarán próximas a rutas pavimentadas o permanentemente transitables, con camino o calle desde el establecimiento hasta la ruta, con iguales características.

D.1274 Todas las instalaciones deberán estar comprendidas dentro de un cerco perimetral de una altura mínima de los dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos constructivos: deberán estar construidos de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado, de forma de impedir la entrada de animales. Dentro del cerco no existirán otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a la actividad del establecimiento.

D.1275 Todos los caminos interiores del establecimiento deberán estar pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o, en su defecto, revestidos de manto vegetal.

D.1276 Se preverán instalaciones para la recepción de hacienda por arreo o por camión. En este último caso se contará con desembarcadero con un declive máximo de rampa del veinticinco (25) por ciento. Los materiales a emplear en su construcción serán los más aptos para este fin, de fácil lavado y desinfección, y no poseerán salientes que puedan producir lesiones en los animales. El piso será de material impermeable y antideslizante.

D.1277 Próximo al descargadero de ganado, se dispondrá de un sector con piso impermeable y canaleta de desagüe, para proceder al lavado de los camiones. Dicha área será de 4 metros de ancho por 12 metros de largo y se dispondrá de un equipo lavador con agua a presión (no menos de 1 atmósfera a la salida del pico) y de un equipo para desinfección.

D.1278 Todo establecimiento deberá poseer dentro del cerco perimetral corrales de descanso para los animales a faenar, así como una manga que los vincule a la playa de faena. Entre el sector de corrales y los locales de proceso deberá haber no menos de seis (6) metros. La capacidad de estos corrales deberán ser tal que permita albergar una faena diaria y se calculará el área en base a los siguientes parámetros: 2.5 metros cuadrados por res bovina y 1.2 metros cuadrados por res ovina o porcina.

D.1279 En vinculación con el o los corrales de descanso, existirá un corral de aparte hacia donde se desviarán los animales sospechosos de enfermedad y cuyas características constructivas serán similares a las de los corrales de descanso. Su capacidad se estimará para poder contener un número de animales no inferior al 20% (veinte por ciento) de la faena proyectada.

Tanto los corrales como las mangas de servicio, tendrán pisos impermeables y resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima de 2% (dos por ciento) hacia la canalización respectiva.

Sobre corrales que alberguen porcinos u ovinos, se dispondrá en forma parcial de techo (altura 2,5 metros).

D.1280 Los vallados de corrales y mangas tendrán una altura mínima de 1,50 metros para bovinos y 1 metro para ovinos y porcinos, y estarán construidos de mampostería, caños metálicos o cualquier otro material aprobado de fácil limpieza y desinfección.

D.1281 Entre los corrales y la playa de faena se contará con un corredor de 1,20 a 1,80 metros de ancho, con iguales características constructivas que los corrales.

D.1282 El desembarcadero, corrales y mangas, dispondrán de luminarias con un nivel lumínico mínimo de 150 unidades lux.

D.1283 Se contará con grifos con presión suficiente, no inferior a 1 atmósfera, para el lavado del sector.

D.1284 El o los corrales de descanso contarán con bebederos con una longitud útil de 1 metro por cada 50 metros cuadrados de corral, y de 0,50 a 0,60 metros de ancho, debiendo ser la altura, desde el pavimento hasta el borde del bebedero la adecuada a la especie. Las aguas de los bebederos no podrán escurrir o derramarse sobre el piso de los corrales, debiendo contar para ello con un sistema de llenado automático mediante flotador u otro sistema y desborde por tubería con descarga directa al sistema de desagüe.

D.1285 Entre la recepción de las haciendas y los corrales de faena, podrá contarse con una balanza para pesaje de los animales que llegan al establecimiento.

D.1286 Previo a la rampa de acceso a la playa de faena, los bovinos y porcinos deberán ser sometidos a un lavado por lluvia o manguera, a los efectos de eliminar la suciedad de piel previo a su ingreso al local de proceso.

D.1287 La rampa de acceso a la playa de faena, que constituye la parte final de la manga por donde circulan los animales desde corrales, contará con una pendiente máxima del 25% (veinticinco por ciento) siendo su ancho de 0,85 a 0,90 metros. De la misma podrá separarse un acceso para ovinos y/o porcinos hacia un corral o brete de agarre e insensibilización, previo a la playa de faena.

D.1288 La playa de faena debe satisfacer las siguientes exigencias:

a) Condiciones generales. En plantas en un solo nivel, el piso de la playa de faena y locales anexos se dispondrá a una altura no menor de 0,70 metros con respecto al nivel del terreno; igual altura deberá observarse en aquellas plantas proyectadas en más de un nivel en lo que tiene que ver a la distan-

ca que deberá mediar entre la planta baja y el nivel del terreno.

La playa de faena estará constituída por un local cerrado, con una superficie mínima de sesenta (60) metros cuadrados, tomando como base una planta que faena 30 bovinos diarios, debiendo el ancho mínimo de la playa ser de 4 metros y disponer de una altura de 5 metros, por lo menos en el primer sector de la misma.

La faena de bovinos se realizará a partir de un riel con una longitud mínima de doce (12) metros útiles, en el caso de una faena diaria de 30 bovinos, y una altura de 4,60 a 4,90 metros en la zona de izado, descendiendo hasta una altura de 3,35 a 3,50 metros, al final de la playa de faena, frente a la puerta de la cámara refrigerada.

En los sectores donde se realicen operaciones se dispondrá de topes en el riel para facilitar las mismas. En ningún caso la res suspendida, quedará a una distancia menor de 0,30 metros con respecto al pavimento. La faena de ovinos se realizará a partir de un riel con una altura mínima de 2,30 metros, siendo necesaria una altura próxima a los 3 metros cuando se faenan también porcinos. Este riel de faena puede no tener pendiente. Los rieles serán totalmente metálicos y se conservarán libres de óxidos o pintura.

Los soportes de los rieles serán metálicos, como el resto de la estructura, no debiendo alterarse o descascararse.

En la zona de sangría, los rieles estarán a no menos de 1 metro de los paramentos, y con respecto a los palcos o plataforma de trabajo, se guardará una distancia no menor a los 0,40 metros entre el borde anterior del palco y la vertical del riel.

Las alturas de los rieles mencionados para bovinos están en función del empleo de maneas de 1 a 1,20 metros de largo y roldanas con ganchos de 0,35 a 0,40 metros de largo; en la faena de las especies menores, están en función del empleo de maneas de 0,50 a 0,60 metros y roldanas y perchines de 0,30 a 0,40 metros de largo.

b) Sectores. La playa de faena deberá contar como mínimo con dos sectores separados por una distancia conveniente, en el primero de los sectores se realizarán las operaciones principales de insensibilizado, izado, sangría y cuereado. En el restante sector, se realizarán las operaciones principales de corte de la cabeza previo ligado del esófago, corte de pecho, eviscerado, corte de la carcasa, inspección, eventual prolijado de la misma, lavado y pesado. Las instalaciones y el diseño de este último sector permitirán la inspección sincronizada de la carcasa, vísceras y cabezas de un mismo animal, a los efectos de determinar el destino de las partes. El piso de la segunda zona, estará a 0,10 metros por encima del nivel del pavimento de la primera zona.

En el caso de faenarse también porcinos, se dispondrá de un sector apartado, vinculado a la zona de izado de reses, para realizar las operaciones de escalado, depilado, repasado, chamuscado de la cabeza y lavado

c) Características constructivas. Pavimento. Será de material impermeable, resistente a los impactos y a los ácidos grasos, antideslizante, con un 2% de pendiente hacia las bocas de desagüe o hacia la canaleta central de la playa bajo el riel de faena. El encuentro entre pisos y muros contará con ángulos sanitarios (redondeados)

Muros. Serán de mampostería revestidos con material impermeable blanco (azulejos, cemento lustrado, pintura epoxi, etc.) hasta una altura de 3 metros, debiendo ser el encuentro entre muros, redondeados conformando un ángulo sanitario.

Techo. Podrá ser de hormigón armado, fibrocemento, chapa metálica u otro material aprobado, que proteja adecuadamente de factores climáticos.

Cielorraso. El mismo podrá ser de mampostería, fibrocemento u otro material aprobado, liso y resistente. Las juntas, de existir, deberán ser selladas para impedir el pasaje de humedad y/o suciedad.

Ventilación. El local contará con adecuada ventilación; en el caso de ventilación natural, la misma será mediante aberturas ubicadas en los paramentos laterales a riel, debiendo ser igual o mayor al 15% (quince por ciento) de la superficie de la playa de faena. Todas las aberturas al exterior poseerán malla de protección contra insectos. Estas aberturas se encontrarán a una altura no menor de 2 metros con respecto al pavimento. En el caso de optar por una ventilación mecánica, se deberá producir una renovación del aire no menor de 3 veces por hora el volumen del local, debiendo estar dirigida desde los sectores de menor a mayor contaminación.

Iluminación. La misma podrá ser natural y/o artificial. El nivel lumínico mínimo será de 150 unidades lux en los puestos de trabajo y de 300 unidades lux en los puestos de inspección, no debiendo ser alterado el color natural del producto al utilizar luz artificial. La iluminación natural deberá cubrir como mínimo el 20% (veinte por ciento) del área de la playa de faena. Lo mismo para otros locales de procesos.

d) Equipamiento general de la playa de faena. El diseño e instalación del equipo debe ser adecuado para una fácil higienización, debiendo conservarse limpio y en buenas condiciones de mantenimiento.

Además de los rieles utilizados para el transporte de reses, se dispondrá del siguiente equipamiento:

Sistema adecuado de contención de reses a los efectos de su insensibilizado para el ganado vacuno, podrá disponerse de cajón de noqueo o similar, el cual tendrá las siguientes dimensiones: 0,90 metros de ancho por 2,50 metros de largo por 1,2 a 1,3 metros de alto.

La altura del piso del cajón con respecto al de la playa de faena será de 0,40 a 0,45 metros, contando con una pendiente para deslizar la res hacia la reja de vómito.

Para ovinos y porcinos, se contará con un corral con capacidad suficiente para 8 o 10 reses, en el cual se procederá al insensibilizado e izado de las reses al riel de faena. Dicho corral, exterior a la playa de faena, estará a una altura de 1,20 metros con respecto al piso de playa de faena y contará con protección contra insectos.

- Reja de vómito: frente la puerta del cajón de noqueo, se contará con una reja de 2,40 metros por 1,50 metros construídos de caños de 2 pulgadas, sobre la cual se recibe el animal insensibilizado para izarlo mediante polipasto al riel de faena. Por debajo de la misma, deberá existir una boca de desagüe apropiada. Alrededor de la zona de izado de la res se colocará una barrera de caños verticales de 1,50 metros de alto y 0,45 metros de separación entre caños.

- Pileta de sangrado: deberá ser de material de fácil limpieza y desinfección y tendrá una longitud de 1,5 metros. En el caso de bovinos el tiempo de sangría será de 5 minutos y para ovinos y porcinos el mismo será de 3 minutos.

- Pileta de escaldado: cuando se faenan cerdos, se contará con un tanque a tal fin, construido en hierro, hormigón armado u otro material aprobado, debiendo contarse con la posibilidad de renovar periódicamente el agua utilizada. Podrá disponerse de otro sistema de escaldado que no sea el de inmersión. Se contará con un termómetro, para el control de la temperatura del agua de escaldado.

- Depilado: se realizará manual o eventualmente en forma mecánica.

- Mesa de repasado: estará construida por caños de 2 pulgadas, giratorios de modo de facilitar el manejo de la res sobre la mesa. Por debajo de la eventual depiladora, y de la mesa de repasado, se dispondrá de un sistema para la evacuación continua de pelos hacia una cámara con tamiz, ubicada fuera del local y de capacidad adecuada.

- Guinche o polipasto para la operación de transferencia de patas.

- Plataformas: serán construídas en material adecuado y deberán tener un ancho mínimo de 0,70 metros con una pestaña de 0,10 metros en su parte frontal. La altura de las mismas se ajustará a la operación a realizar. El piso de las plataformas será antirresbaladizo al igual que la escalera de acceso a las mismas y podrán contar con barandas de seguridad.

- Sierras: las sierras destinadas al corte de pecho y carcasas, serán manuales o mecánicas, construídas en materiales de fácil limpieza.

- Los tableros de distribución eléctrica deberán ubicarse fuera del local de proceso.

- Conjunto «lavamanos-esterilizador»: próximo a cada puesto de trabajo existirá un equipo lavamanos-esterilizador que contará con un recipiente con jabón detergente aprobado. El esterilizador dispondrá de una temperatura no inferior a los 82°C.

- Carro con bandejas para evisceración e inspección de vísceras: será construído, al igual que los lavamanos-esterilizadores, en material adecuado, preferentemente acero inoxidable, para facilitar su higiene y desinfección. Contará con bandejas de tamaño adecuado para recibir separadamente las vísceras verdes y las vísceras rojas, pudiendo contar con una bandeja o en su defecto un gancho para la cabeza (en el caso de no disponer de riel de inspección de la misma).

- Lavadero de carros. se dispondrá de un área aproximada de 2,10 por 2,40 metros, limitada por muros o mamparas de 2,50 metros de altura y con una pendiente del piso de 2,5% hacia una boca de desagüe de 150 mm. de diámetro.

- Lavadero de cabezas: será construído en material adecuado, de fácil higiene y desinfección, y podrá tener las siguientes dimensiones sugeridas: 0,95 por 0,95 por 1,30 metros de altura, con un pie de 0,40 metros de altura. El gancho para colgar la cabeza se ubicará a 1 metro del piso del gabinete. El desagüe será de 150 mm. de diámetro.

- Area de lavado de carcasas: contará con las protecciones necesarias para evitar el salpicado o el escurrido del agua hacia zonas adyacentes.

- Area de procesamiento de menudencias rojas: con una separación adecuada de la línea de faena y sobre un costado de la playa, se ubicará una mesada de material y dimensión adecuada, a 0,85 metros sobre el nivel del pavimento, para el lavado y prolijado de las menudencias rojas. Esta mesada contará con una chapa de rejilla sobre su superficie y desagüe por debajo de la misma, canalizado hacia la red sanitaria. Por encima de la mesa, y a 0,30 metros de la superficie de trabajo, se dispondrá de 1 o 2 lluveros o grifos.

- Ductos y ventanas troneras serán construídos en materiales de fácil limpieza y desinfección; contarán con tapas de vaivén y la dimensión de ductos y ventanas dependerá del volumen del producto o subproducto que se evacue de la playa hacia el local de restos o hacia el local de procesamiento de vísceras verdes.

Se dispondrá de cámara refrigerada con capacidad suficiente para albergar la faena del día incluyendo subproductos comestibles, los que en ningún caso deberán depositarse sobre el pavimento y/o bajo las reses suspendidas. La capacidad locativa de esta cámara se calculará en base a la ubicación de 3 medias reses bovinas por metro de riel, 6 a 8 ovinos por farol y 2 faroles por metro lineal de riel, y 2 carcasas porcinas por metro de riel. Si las carcasas ovinas no se ubican en faroles, se podrá colocar 2 o 3 por metro de riel. Si se cuenta con rieles bajos para ovinos y/o porcinos, la distancia entre rieles será de 0,45 m. a 0,60 m. para porcinos y de 0,40 a 0,50 m. para los ovinos.

La distancia entre rieles para bovinos será de 0,80 m. y entre riel y paramentos de 0,90. Las menudencias y otros subproductos comestibles, podrán ser colocadas en bandejas las que se ubicarán en estanterías laterales dentro de la cámara, o bien se colocarán las bandejas en faroles con estantes los que se desplazarán colgando del riel aéreo.

En lo que se refiere a las características constructivas, los revestimientos interiores serán lisos, blancos, de fácil limpieza y desinfección. La puerta de la cámara tendrá la posibilidad de apertura desde el interior y estará construida o revestida en acero inoxidable u otro material aprobado. Contará además con un nivel lumínico mínimo de 100 unidades lux, termómetro y una instalación frigorífica que permita enfriar a 10°C, la faena del día, antes de las 24 horas, menos en la parte más profunda de la carcasa. En aquellos establecimientos cuyo volumen de faena sea tal, que los Organismos competentes estimen que se puede prescindir de la obligatoriedad de disponer de la cámara frigorífica, se contará con un sector de oreo ubicado al final de la línea de faena y tendrá una longitud suficiente de riel como para contener la faena del día hasta su expedición. Esta zona contará con una importante ventilación, debiendo protegerse a las reses y subproductos comestibles, de insectos, polvo, etc., mediante un efectivo sistema de cierre del andén de carga.

Maneas y roldanas: estos elementos que quedan libres luego de la finalización de la faena (maneas) y de la expedición de la carne (roldanas), deberán ser lavados, higienizados y protegidos de la oxidación, previo a su reutilización.

D.1289 **A los efectos de posibilitar el**

recupero de estómago e intestinos, se dispondrá de un local con un área mínima de 18 metros cuadrados (siempre tomando como base una planta que faena 30 bovinos diarios, o sea el máximo autorizado para la categoría II), el cual se encontrará claramente dividido en dos sectores: un primer sector, para la recepción desde la playa de faena de estos subproductos y en donde serán separados, vaciados y lavados; un segundo sector, para prolijado y acondicionamiento final en bandejas u otro contenedor de material aprobado.

Este local contará con una vinculación adecuada con la cámara refrigerada, en caso de existir la misma. En el interior del local, se contará con las instalaciones necesarias construídas en material de fácil higiene y desinfección (mesada, percheros, etc.). El desagüe para evacuación del contenido ruminal deberá contar con una reja y un diámetro no inferior a los 200 mm. siempre que se realice esta operación por arrastre de agua.

Además esta sección contará con lavamanos, picos de agua para el lavado del local e instalaciones, 150 unidades lux como nivel lumínico sobre los planos de trabajo y una adecuada ventilación. Las características constructivas de este local serán similares a las de playa de faena.

D.1290 Contigua a la zona sucia de playa de faena y con vinculaciones adecuadas con el local de procesamiento de vísceras verdes, deberá contarse con un local de un área mínima de 15 metros cuadrados, para una planta que faena 30 bovinos diarios, a los efectos de ir recibiendo en forma continua sangre, astas, patas, manos, genitales, cueros, etc. que bajo ningún concepto se deben acumular en la playa de faena.

Además este local contará con una adecuada ventilación, protección contra insectos, adecuada pendiente del piso hacia la boca de desagüe y pico de agua para la limpieza del mismo.

Las características constructivas de este local serán similares a las de la playa de faena.

D.1291 Próximo al sector playa destinado a la retención de carcasas, vísceras y cabezas, existirá una abertura y cerramiento correspondiente, que permita la salida de las partes decomisadas que serán con posterioridad desnaturalizadas.

D.1292 Los accesos del personal a los locales de procesos serán de tipo esclusa y contarán con lavabotas, lavamanos, jaboneras, toallas de un solo uso y papeleras, y estarán protegidos por un alero, en el caso de que el acceso se realice desde el exterior.

D.1293 Se contará con un local para vestuarios con un gabinete de ducha y anexo, baño con inodoro de piso. Ambos sectores tendrán sus paredes revestidas con material impermeable, a los efectos de facilitar su limpieza. El baño contará, a la salida del mismo con lavamanos, jabonera, toallas de un solo uso y papelera. Se dispondrá de adecuada ventilación e iluminación natural y artificial.

D.1294 Se dispondrá de horno crematorio o incinerador con capacidad adecuada para incinerar una carcasa entera y sus vísceras, en caso de producirse decomisos por parte de la Inspección Veterinaria Oficial. Se contará con un recipiente de capacidad adecuada para la cocción de carnes y/o vísceras que se declaren incomestibles para la especie humana y que puedan aprovecharse para la alimentación animal. En todos los casos, la cocción se prolongará hasta asegurarse que en centro de los órganos y/o trozos de mayor tamaño de carne, no exista jugo rosado. En ningún caso se permitirá la extracción del matadero, de material incomestible crudo, con destino a la alimentación de animales; esto incluye la sangre.

Los sistemas de desnaturalización mencionados no excluyen la posibilidad de utilización de otros sistemas adecuados para tal fin.

D.1295 La instalación sanitaria deberá satisfacer las siguientes características:

a) Condiciones generales. Las líneas de evacuación de los establecimientos de faena y procesadores de productos cárnicos, deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

- Permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión, evitando los largos recorridos en pisos y su estancamiento.

- Impedir el pasaje de roedores a través de la red de evacuación.

Desagües de pisos. Todos los locales de producción donde se realicen operaciones que impliquen el manejo de líquidos, requerirán desagües de piso. Estos podrán ser del tipo de boca de desagüe o canal, convenientemente ubicados y cubiertos por una reja.

Las rejas deberán permanecer siempre fijas a su marco teniendo la posibilidad de ser retiradas para tareas de inspección o limpieza.

Las pendientes de pisos, en las áreas de producción, no serán inferiores al 2% (dos por ciento), y en cámaras al 1% (uno por ciento).

Tuberías. Todo el tramo de tubería o ramal deberá ser accesible para su limpieza y desobstrucción, los encuentros o cambios de dirección deberán ser inspeccionables.

Los diámetros y pendientes serán fijados de acuerdo al caudal de servicio, estableciéndose para las velocidades valores comprendidos entre 1 m/s y 3 m/s.

b) Desagües de playa de faena:

Zona de vómito. Este sector debe contar con una boca de desagüe con un diámetro no inferior a 100 mm.

Zona de desangrado. Este sector contará con una pileta de material impermeable, resistente a la acción corrosiva de la sangre. Contará con un doble desagüe que permita la separación del agua de lavado y de la sangre respectivamente. En todos los casos se evitará que la sangre se vuelque al sistema de tratamiento de efluentes.

Zona bajo el riel. Debajo del riel de playa de faena, se proveerá un sistema de drenaje, formado por un canal continuo o por bocas de desagüe convenientemente ubicadas; cuando se adopte la solución de canal continuo, éste deberá reunir las siguientes condiciones:

- Su ancho máximo no excederá de 1 metro, recomendándose una altura que no supere a los 0,10 m. en el punto de mayor profundidad;

- Dentro del canal, se dejarán bocas de desagüe, dando pendiente al piso de éste hacia cada una de ellas. La pendiente no será menor de 2% (dos por ciento);

- La distancia máxima aproximada entre bocas de desagüe será de 5 metros;

- Se deberá evitar que los operarios puedan pisar dentro del canal. En las zonas de pasaje, se cubrirá el canal con una reja, de modo que pueda nivelarlo con el piso de la zona correspondiente.

- Zona de lavado de carcasa. Se dispondrá de desagües suficientes para una rápida evacuación del agua del lavado, con una pendiente del piso no menor del 2.5%.

c) Desagües de equipos. En general, todo equipo que implique la utilización de agua, deberá contar con desagüe entubado, evitándose el derrame libre de líquidos sobre el piso y las posibles salpicaduras.

Lavamanos. Los lavamanos no podrán desaguar al piso.

Velos de agua. En las zonas que por la naturaleza del trabajo se requiera, podrán emplearse velos de agua, siempre que exista un desagüe próximo que permita la rápida evacuación de líquidos.

Mangueras. Como criterio general, las mangueras se utilizan solamente para el lavado de locales, una vez finalizados los procesos de producción y no se utilizarán durante la faena, excepto para el lavado de carcasas.

Las tomas de conexión deberán ubicarse en lugares estratégicos, evitando largos excesivos de mangueras; las mismas se mantendrán colgadas y arrolladas en soportes adecuados.

d) Desagües de cámaras. Los desagües de cámaras se ubicarán en general en el exterior de éstas, en la antecámara o corredor, frente a la puerta de cada una de ellas.

Energía eléctrica. Todo establecimiento que no reciba del exterior energía eléctrica, deberá disponer de un grupo electrógeno. Independientemente de lo anterior, se deberá disponer de un equipo de emergencia para mantener en servicio las cámaras frigoríficas.

Refrigeración. Se dispondrá de equipos y maquinaria como para lograr las temperaturas indicadas en el artículo D.1288 evitando fluctuaciones de temperatura durante el proceso de enfriado.

Agua Caliente. Se contará con un sistema adecuado de generación de agua caliente que permite obtener 52°C en los estabilizadores de los locales de procesos.

D.1296 El abastecimiento de agua deberá satisfacer las siguientes exigencias:

a) El establecimiento de faena deberá contar con un adecuado suministro de agua potable.

b) La fuente de aprovisionamiento de agua estará ubicada dentro del predio donde se encuentre el local de faena, siendo responsabilidad del titular del establecimiento, su correcto mantenimiento y control.

c) Cuando el agua provenga de perforaciones, estas deberán ser entubadas y contarán con protecciones sanitarias correspondientes; no se admitirán los pozos excavados.

d) El volumen mínimo disponible de agua potable para la faena, se establece en 1.500 litros por res bovina faenada por día y 300 litros por cada ovino o porcino.

e) Contará con un depósito elevado, con una altura no menor de 5 metros para alimentar la red de distribución o con un depósito a nivel, con un sistema de presurización por bomba.

f) La construcción del o los depósitos no deberá alterar las condiciones de potabilidad del agua a almacenar.

Su interior será liso y carente de ángulos vivos. La unión de las paredes con el fondo se hará mediante superficies curvas de radio no menor de 25 mm. En ningún caso se emplearán en su interior elementos estructurales de madera. Será cubierto y hermetico al polvo, insectos, luz, agua de lluvia, etc. Contará con una boca de acceso que facilite la entrada del personal para su limpieza y desinfección, tarea que realizará mensualmente.

g) El volumen del depósito se calculara en función de la capacidad de abastecimiento y del consumo horario, de modo de asegurar la continuidad del servicio durante la faena y un período de contacto con el cloro no menor de 2 horas.

h) La desinfección del agua se realizara por medio de hipoclorito de sodio (cloración), el cual se dosificará a la entrada del depósito.

i) Será condición previa a la aprobación del establecimiento de faena, la presentación de los análisis físico-químicos y bacteriológicos del agua de abastecimiento, realizado por un Organismo Oficial

D.1297 El tratamiento de efluentes deberá cumplir las siguientes exigencias

a) Los establecimientos de faena deberán contar con un sistema de tratamiento de los residuos, industriales líquidos que cumpla con las exigencias del decreto Nº 253/979 de 19 de mayo de 1979.

b) No se admitirá en ningúna caso, el vertimiento de la sangre proveniente de la matanza a los desagües, debiendo separarse ésta del efluente general del establecimiento.

c) La sangre colectada se cocinará en recipientes destinados a este uso específico y será retirada del matadero una vez cumplido el proceso.

d) Los desagües se separarán de acuerdo a sus características (aguas rojas, verdes, grasas y pluviales) para su pretratamiento en el sistema.

e) Las unidades del sistema de tratamiento se ubicarán fuera del cerco perimetral.

Establecimientos de Faena Categoría III

D.1298 Se establece que serán de categoría III aquellos establecimientos de faena que cumplan con las siguientes condiciones:

a) Tener una capacidad de faena diaria máxima de 3 bovinos;

b) Estar localizado en una población o localidad donde no esté instalado un establecimiento de faena habilitado a nivel nacional, ni autorizada la implantación de una

categoría II;

c) Su radio máximo de distribución estará circunscripto a la correspondiente localidad o paraje, en la medida que la misma no sea abastecida por un establecimiento de faena de categoría superior.

D.1299 El predio donde se encuentre implantado el establecimiento deberá reunir las siguientes condiciones:

a) no debe ser inundable;

b) tendrá un área adecuada de dar cabida a todas las dependencias y servicios del establecimiento;

c) deberá contar con caminos de acceso al mismo, transitables en forma permanente para vehículos adecuados a los fines del establecimiento;

d) no deben existir en la zona circundante industrias que puedan producir olores, emanaciones, residuos o cualquier otro tipo de elemento contaminante que afecten las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

D.1300 Los materiales a usarse en la construcción de los establecimientos deberán ser impermeables de fácil higiene y desinfección y resistentes al uso y la corrosión.

Los equipos, utensilios, recipientes, etc., utilizados deberán ser de material diseñado que permita la fácil higiene y desinfección y que impida la contaminación del producto.

D.1301 Todas las instalaciones del establecimiento deberán estar comprendidas dentro de un cerco perimetral que impida la entrada de animales, de una altura mínima de 2 metros y que tendrá solamente las aberturas necesarias para la entrada y salida de personas y vehículos.
Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado por la oficina competente. Las puertas para vehículos y personal tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

No se autorizarán locales destinados a vivienda dentro del cerco perimetral.

D.1302 Los establecimientos deberán contar con una manga para el encierro de los animales previo a la faena, cuya capacidad será acorde al volumen de faena.

El vallado de la manga podrá ser de mampostería, tablones de madera dura y lisa, caños metálicos o cualquier otro material resistente aprobado por la oficina competente.

La altura mínima para el vallado será de 1,50 metros para bovinos y 1 metro para ovinos.

El piso de la manga deberá ser impermeable.

D.1303 El local de faena debe satisfacer las siguientes exigencias:

a) Condiciones generales. Los establecimientos dispondrán de una playa de faena de una superficie mínima de 20 m2 y una altura mínima del pavimento al cielorraso, de 5 metros para la faena de bovinos y 3,50 metros para la faena de ovinos.

Los parámetros serán de mamposterías y revestidos interiormente con material impermeable (azulejos, portland lustrado blanco, pintura epoxi, etc.), hasta una altura de 2,50 metros.

El pavimento será impermeable y antideslizante y su nivel será superior en relación al terreno circundante.

Tendrá una pendiente del 2% hacia la boca de desagüe.

El encuentro entre paredes y piso deberá tener ángulo sanitario (redondeado).

El techo deberá ser de mampostería, fibrocemento, cinc u otro material resistente aprobado por la oficina competente.

El local contará con buena ventilación e iluminación natural y/o artificial las aberturas para ventilación e iluminación corresponderán al 15% del área del local.

Se deberá contar además con aberturas independientes para la entrada de animales y la salida del producto terminado, así como con una abertura a nivel de piso, con puerta vaivén para el retiro de productos incomestibles (cueros, patas, vísceras incomestibles, sangre, etc.) los que no deben acumularse en el local.

Todas las aberturas al exterior deben poseer malla de protección anti-insectos.

b) Equipamiento. El local de faena contará con el siguiente equipamiento el que reunirá los requisitos estipulados en el artículo D.1301 del presente título.

- Sistema de sujeción de los animales para su insensibilización.

- Sistema que permita la realización de las operaciones de faena con el animal colgado (aparejo o similar).

- En caso que se realice parte del cuereado en catre, el mismo deberá tener una altura mínima de 30 centímetros.

- Recipientes de capacidad adecuada para:

a) Recolección de sangre.

b) Recepción de vísceras en el momento de la evisceración (carro o similar).

c) Recolección de vísceras no comestibles (recipiente con tapa).

d) Recolección del contenido de vísceras verdes.

e) Acondicionamiento de vísceras comestibles (bandejas).

- Plataforma móvil de altura corriente para los operarios de cuereado y eviscerado.

- Pico de agua para el lavado de las carcasas del local de faena y del equipamiento.

- Lavamanos para el personal.

- Mesada revestida de material impermeable (azulejos, cemento lustrado blanco, etc.) y pileta con rejilla para el prolijado y lavado de menudencias comestibles.

- Riel o similar para la suspensión de las carcasas terminadas.

- Cámara refrigerada. Se dispondrá de cámara refrigerada con capacidad suficiente para albergar la faena del día, incluyendo subproductos comestibles. Las Oficinas Bromatológicas competentes podrá eximir de este requisito a aquellos establecimientos que, por su localización lo justifiquen.

D.1304 El establecimiento deberá disponer de un sistema adecuado para el cocimiento de vísceras no comestibles y sangre previo al retiro de las mismas de la planta.

D.1305 Se contará con un baño con inodoro de piso y lavamanos. Tendrá sus paredes revestidas con material impermeable a los efectos de su correcta higiene.

D.1306 El establecimiento podrá no disponer de energía eléctrica siempre y cuando no exista distribución de la misma en la zona.

D.1307 Los establecimientos deberán contar con adecuado suministro de agua potable, así como con un depósito de agua con el volumen necesario para una faena.

La fuente de aprovisionamiento de agua deberá estar ubicada dentro del predio donde esté implantado el establecimiento de faena, siendo responsabilidad del titular del matadero, su correcto mantenimiento y control.

Cuando el abastecimiento de agua provenga de perforaciones, se preferirá los pozos entubados a los pozos excavados.

Cuando sólo exista la posibilidad de usar pozos excavados éstos contarán con una tapa que permita el cierre hermético del brocal.

En pozos entubados se tendrá en cuenta las protecciones sanitarias correspondientes.

El volumen mínimo disponible de agua potable para la faena se establece en 500 litros por res bovina faenada por día y 150 litros por cada ovino.

- Se contará con un depósito de agua con los siguientes volúmenes:
- Faena de 1 res/día-500 lts.
- Faena de 2 reses/día-1.000 lts.
- Faena de 3 reses/día-1.500 lts.

La construcción del depósito no deberá alterar las condiciones de potabilidad del agua a almacenar. El interior será liso carente de aristas y ángulos vivos. Contará con tapa de cierre hermético que no permita el pasaje de polvo, insectos, agua de lluvia, etc. Permitirá un fácil acceso para su limpieza y desinfección, tarea que se realizará mensualmente.

El depósito se llenará, por lo menos, dos horas antes de la faena, y se agregará hipoclorito de sodio en una concentración que permita obtener un nivel de cloro residual de 3 p.p.m. (tres partes por millón),asegurándose con eso una correcta desinfección del agua.

Será condición previa a la aprobación del establecimiento, la presentación de los análisis del agua de abastecimiento (físico-químico y bacteriológico) realizado por un Organismo Oficial.

D.1308 Los líquidos provenientes del proceso de faena serán rápidamente evacuados del sector, evitándose su estancamiento.

No se admitirá en ningún caso el vertimiento de la sangre proveniente de la matanza a los desagües debiendo separarse ésta del efluente. La sangre colectada se cocinará en recipiente destinado a este uso específico y retirada del establecimiento una vez cumplido el proceso.

El contenido de los estómagos de los animales faenados tampoco podrá volcarse a los desagües.

Se contará con una fosa séptica para la recolección de los residuos líquidos.

Los desagües de pluviales (techos y pavimentos) no se vertirán a la fosa séptica.

Disposiciones comunes para establecimientos de faena categoría II y III

D.1309 Sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos D.1270 y D.1298, en aquellas localidades del interior del país que dispongan de establecimientos de faena que no presten servicios de faena para terceros por el sistema de façon, o se presenten situaciones irregulares que provoquen distorsiones en el normal abastecimiento de carne a la población, se podrá autorizar la instalación de establecimientos de faena de categorías inferiores al existente.

Sección V
Requisitos operativos y locativos particulares para plantas procesadoras de pescado

D.1310 Las áreas que sean usadas para almacenar, clasificar, lavar, encajonar o enhielar materia prima, deberán estar separadas del área de procesamiento.

D.1311 Las superficies internas de las paredes en áreas húmedas de trabajo donde se recibe, guarda o procesa pescado deberán estar construidas de material liso, impermeable y de color claro, de una altura no menor a los dos metros y que pueda ser lavado a fondo.

D.1312 Deberán proveerse piletas higiénicas, equipadas con agua corriente, jabón líquido o en polvo y secadores de aire o toallas desechables.

Deberá proveerse una adecuada cantidad de agua potable o de otra fuente aprobada, con una presión mínima de 1.4 kg./cm2.

El agua no potable usada para producción de vapor, refrigeración, control de incendios y otros propósitos similares debe ser transportada por cañerías completamente separadas, perfectamente identificables (preferentemente) con color y de manera que se eviten conexiones con el sistema de agua potable.

D.1313 Todas las armazones del equipo en el cual se procesa el pescado deberán estar construidas de metal u otro material apropiado.

No podrá usarse madera para la construcción de ninguna parte de un transportador u otro tipo de equipo.

D.1314 Los transportadores usados para el transporte de materia prima y productos deberán ser construidos de tal forma que la materia prima nunca sea transportada sobre el producto procesado o por superficies por las que pueda entrar en contacto con el pescado procesado.

D.1315 Una intensidad mínima de iluminación de 220 lux deberá proveerse en todas las superficies de trabajo en las áreas de procesamiento. Las lámparas deberán estar protegidas para prevenir la contami-

nación del alimento en caso de roturas.

D.1316 Se proveerán facilidades, en una ubicación conveniente, para la desinfección de los guantes protectores usados en las áreas de procesamiento.

D.1317 Las tablas de corte, fileteado y desollado deberán estar construidas de un material que no sea madera, liso y sin hendiduras.

Las superficies que no sean tablas de corte, fileteado, desollado, en las cuales el pescado es procesado, deberán estar hechas de un material no absorbente y resistente a la corrosión, sin ser madera, y todas las uniones en dichas superficies deberán ser lisas e impermeables.

D.1318 Los rótulos usados con el propósito de identificación del producto durante el procesamiento deberán ser de materiales apropiados, sin ser papel o cartón.

Las bandejas usada para el procesamiento de pescado deberán ser de material resistente a la corrosión, sin ser madera, deberán tener superficies lisas sin rajaduras ni hendiduras.

No podrán usarse en el procesamiento utensilios esmaltados ni mallas de alambre no aprobados.

D.1319 El área de empaque deberá mantener una temperatura máxima entre los 8°C y 12°C en plantas de procesamiento de productos refrigerados y congelados.

Sección VI
Requisitos operativos y locativos particulares para fábricas de conservas

D.1320 Se entiende por fábrica de conservas todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore productos alimenticios de origen cárnico, vegetal o productos pesqueros y conservas mixtas, que envasados herméticamente y sometidos a un proceso térmico mantengan sus características deseables y se puedan almacenar bajo condiciones habituales, sin alteración durante un tiempo prolongado.

Las fábricas de conservas, semiconservas o productos alimenticios cárnicos o pesqueros conservados deberán contar con las siguientes dependencias, que deberán estar aisladas entre sí, salvo excepciones aprobadas:

a) Cámaras frigoríficas;

b) Local de recepción y reinspección del producto a elaborar;

c) Sala de elaboración previa al cocimiento;

d) Sala para envasado y cierre de envases;

e) Local para esterilización;

f) Local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y embalaje;

g) Local para lavado y barnizado interior de los envases;

h) Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pintura, barnices, rótulos, colas, etc.;

i) Local para desperdicios y materiales no comestibles o decomisados.

D.1321 Los autoclaves operativos, tanto estáticos como contínuos, deberán estar equipados con los siguientes instrumentos, los que se instalarán en lugares de fácil vinculación:

a) termómetro de vidrio con indicador de mercurio;

b) Medidores de presión (manómetros);

c) Aparatos registradores de temperatura (termógrafos).

Estos instrumentos deberán ser controlados periódicamente por un empleado competente del establecimiento habilitado y bajo supervisión del Servicio de Regulación Alimentaria, a los efectos de comprobar su funcionamiento y exactitud. Deberán llevarse registros permanentes del tiempo, temperatura y presión y otros detalles pertinentes a cada carga que entra en la autoclave, fecha, número del autoclave, clase de producto tratado, clave, tamaño del envase y cantidad de latas.

D.1322 Los envases deberán estar perfectamente limpios antes de su llenado y se adoptarán las medidas conducentes a evitar la contaminación de sus superficies interiores. Los sistemas de lavado estarán diseñados de forma tal que permitan la limpieza de los envases en posición invertida con agua potable a una temperatura de 82°C como mínimo.

Deberá asegurarse que los envases no contengan agua acumulada en su interior en el momento de su llenado. El equipo de lavado deberá estar provisto de termómetro para verificar la temperatura del agua de lavado

D.1323 Cuando se requiera la cocción previa del alimento, el tiempo y la temperatura de dicho proceso deberán ajustarse a procesos industriales aprobados.

D.1324 Sólo se autorizará someter a esterilización a aquellos envases cuyo cierre sea perfecto. El tratamiento por medio del calor deberá seguir en forma inmediata al cierre de los envases.

D.1325 Los empleados competentes del establecimiento realizarán en forma periódica el control de los siguientes puntos:

a) Limpieza y condición de los envases y tapas;

b) Llenado de envases;

c) Vacío de la máquina selladora;

d) Peso neto;

e) Inspección visual de sellos;

f) Proceso térmico programado.

Todos los datos obtenidos durante los controles antes enumerados serán registrados en formularios aprobados, los que, conjuntamente con las gráficas del proceso térmico, deberán ser archivados en el establecimiento habilitado por un período mínimo de 3 (tres) años.

D.1326 Cuando se constaten defectos en los sellos, vacío insuficiente o llenado defectuoso los envases en cuestión serán retirados de la línea y se adoptarán en forma inmediata las medidas correctivas que correspondan dejándose registro de tal hecho.

El contenido de los envases defectuosos podrá ser reenvasado dentro de las 6 (seis) horas siguientes al sellado de los recipientes o a la terminación del proceso térmico, previo examen y autorización por parte del Servicio de Regulación Alimentaria. Si el defecto se comprobara al finalizar el horario de trabajo y no pudiera cumplirse con lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a 0°C hasta el día siguiente a efectos de su utilización. El contenido que no haya sido reenvasado dentro de los plazos establecidos o que sea encontrado no apto por cualquier causal por parte del Servicio de Regulación Alimentaria se decomisará con destino a digestor.

D.1327 Toda vez que se constate cualquier desviación del proceso térmico programado deberá darse un reproceso completo a dicho lote o utilizar un proceso de alternativa aprobado por el Servicio de Regulación Alimentaria.

D.1328 Los canastos y carros de autoclaves que contengan material no esterilizado deberán ser claramente marcados con papeles indicadores sensibles al calor o por otra forma efectiva que garantice que el producto fue sometido al proceso de esterilización.

D.1329 El agua utilizada para el enfriamiento de los envases dentro de los autoclaves deberá ser potable y tendrá un nivel mínimo de cloro libre residual de 1 pp.m. en el punto de descarga del enfriador de envases.

D.1330 Los envases esterilizados no podrán ser manipulados hasta tanto se hayan enfriado a temperatura ambiente y estén completamente secos. En todo momento los envases deberán manipularse de forma tal de evitar daños que pudieran ocasionar contaminación del producto. En caso de utilizarse equipo de manipulación mecánica estos deberán estar diseñados y construidos de forma tal de cumplir con lo anteriormente establecido.

Luego del enfriamiento los envases no deberán presentar, en ningún momento, evidencias de presión interna positiva.

D.1331 Las distintas zonas de este tipo de fábricas deberán dar cumplimiento a lo establecido en el artículo D.1222 y estarán físicamente separadas del piso al techo.

6.1332 Cuando en un mismo establecimiento se industrialicen conservas cárnicas y vegetales los procesos de elaboración deberán realizarse en salas bien delimitadas.

D.1333 Los procesos industriales térmicos utilizados en este tipo de industria deberán ser previamente autorizados y controlados por el Servicio de Regulación Alimentaria.

D.1334 Las fábricas deberán regular el volumen de materia prima que reciban con el objeto que sus suministros no lleguen a ser excesivos para poder ser elaborados.

D.1335 Las industrias de conservas alimenticias deberán estar adecuadamente equipadas para garantizar que las operaciones de elaboración puedan llevarse a cabo sin que el producto sea detenido en ninguna fase del trabajo debido a la falta de capacidad de elaboración.

Las fábricas de conservas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo de forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra de proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

Toda fábrica de conservas deberá establecer procedimientos que impidan que el alimento en conserva pueda ser transportado accidentalmente sin pasar por autoclaves, a la zona de almacenamiento sin haber sido tratados térmicamente

D.1336 Los productos envasados en recipientes de distinto tamaño y en diferentes coberturas no deberán tratarse juntos en la misma autoclave.

D.1337 El tiempo de tratamiento térmico no deberá iniciarse hasta que haya transcurrido el tiempo mínimo seguro de purga y la temperatura del autoclave haya alcanzado exactamente el nivel establecido para el tratamiento especificado

D.1338 Cuando se traten los productos envasados en recipientes de vidrio, deberá cuidarse que la temperatura inicial del agua en la autoclave sea ligeramente inferior a la del producto que se carga. Deberá aplicarse primero la presión de aire antes de que aumente la temperatura del agua. Igualmente se cuidará que la temperatura del agua no disminuya hasta tal punto que exista el peligro que pueda romperse el vidrio debido a un cambio brusco de la temperatura.

Sección VII
Requisito operativos y locativos particulares para fábricas de chacinados

D.1339 Se entiende por fábrica de chacinado todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de productos sobre la base de carne, sangre o vísceras, adicionados o no con sustancias aprobadas en este reglamento.

Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar aisladas entre sí y de algunas de las cuales podrán estar eximidas cuando el Servicio de Regulación Alimentaria lo autorice:

a) Sala de desosado,

b) Sala de elaboración de una superficie adecuada a la capacidad de industrialización del establecimiento y que se ajustará en general a las características constructivas establecidas para las salas de desosado

c) Cámaras frigoríficas;

d) Secadero;

e) Ahumado y estufas;

f) Sala de cocción, en la cual deberá prestarse especial atención a la ventilación.

g) Depósito de tripas, que para la conservación de tripas saladas poseerán piletas de materiales de fácil higiene y desinfección;

h) Depósito de aditivos con estanterías y recipientes;

i) Local para lavado de utensilios con piletas acordes a las necesidades para las que se las destina y con abundante provisión de agua caliente y fría,

j) Local para la rotulación, embalaje y expedición;

k) Local para detritos, desperdicios y decomisos.

Sección VIII
Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos elaboradores de tasajo

D.1340 Se entiende por establecimiento elaborador de tasajo, todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la preparación de salazones en base a carne y subproductos cárnicos que ha sido salada y secada por procedimientos aprobados en este reglamento.

Los establecimientos elaboradores de tasajo contarán con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de algunas de los cuales podrán ser eximidos cuando el Servicio de Regulación Alimentaria así lo autorice:

a) Cámaras frigoríficas;

b) Local de recepción de materias primas y reinspección del producto a elaborar;

c) Sala de desosado;

d) Local de elaboración (saladeros);

e) Secadero;

f) Local para clasificación y empaque;

g) Local para depósito y tratamiento de decomisos y restos.

D.1341 Para la elaboración de tasajo deberán observarse los siguientes requisitos:

a) La sala de elaboración contará con piletas de materiales impermeables, de fácil higiene y desinfección y no atacables por ácidos grasos;

b) Las carnes, mientras permanecen en las piletas de sal muera, deben ser de continuo, removidas y sumergidas, de manera que toda la superficie de las mismas se embeba por igual con el líquido conservador;

c) La salazón en seco se realizará mediante la formación de pilas, intercalando en ellas capas de carne y sal; estas piletas deben ser removidas y formadas nuevamente varias veces a fin de ventilar la carne y reemplazar la sal que ha sido absorbida o perdida y mantener el contacto íntimo de este producto con la carne;

d) El secadero contará con los equipos e instalaciones necesarias para realizar el secado de las piezas en forma mecánica;

e) La sala de elaboración y el secadero podrán estar en el mismo ambiente cuando el método de elaboración a usar sea por medio de equipos de procesamiento continuo.

Sección IX
Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos elaboradores de tripas

D.1342 Se entiende por establecimiento elaborador de tripas o tripería todo establecimiento o sección de establecimiento donde se procesa el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte submucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos («catgut»).

Los establecimientos elaboradores de tripas deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y de algunas de las cuales podrán ser eximidos cuando el Servicio de Regulación Alimentaria así lo autorice:

a) Cámaras frigoríficas;

b) Dependencias para rasqueteado, lavado y peinado;

c) Dependencias para encabezado, medición y enmadejado;

d) Local de calibrado;

e) Local de salado y conservación;

f) Secadero;

g) Lavadero de envases y utensilios;

h) Depósitos de envases limpios y sal;

i) Local para detritos y decomisos.

D.1343 Para la elaboración de tripas deberán observarse los siguientes requisitos:

a) Las dependencias de los incisos a), b) y c) del artículo anterior deberán estar separadas de las restantes dependencias;

b) las piletas serán de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y resistentes a los ácidos grasos;

c) la insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos;

d) el secado de tripas, vejigas y esófago no se podrá realizar al aire libre;

e) en caso de elaboración de tripas sintéticas, las mismas deberán ser de materiales aprobados y su elaboración se efectuará en secciones independientes; en este caso quedarán eximidas de las exigencias higiénico-sanitarias que, por razones tecnológicas, la Oficina Bromatológica competente estime que puedan omitirse.

Sección X
Requisitos operativos y locativos para establecimientos elaboradores de grasa

D.1344 Se entiende por establecimiento elaborador de grasas o grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore grasas comestibles a partir de materia de origen animal.

Los establecimientos elaboradores de grasas comestibles deberan contar con las siguientes dependencias separadas:

a) local de recibo, depósito y clasificación de materia prima;

b) sala de elaboración;

c) sala de envasado y empaque;

d) depósito y expedición de productos terminados;

e) depósitos de desperdicios y material no comestible;

f) depósito de productos y equipos de limpieza y de envases vacíos.

D.1345 Las dependencias de la grasería deberán observar los siguientes requisitos:

a) los locales de recibo, depósito y clasificación de materias primas deberán poseer piletas construidas con material impermeable, liso, de fácil limpieza y desinfección e inalterable por los ácidos grasos;

b) en la sala de elaboración deberá prestarse especial atención a la renovación de aire que impida la acumulación de vapores y su condensación en techos, útiles y paredes;

c) los locales destinados a depósito de productos terminados y expedición deberán tener una temperatura que no supere los 25ºC.;

d) cuando no se elabore diariamente, el establecimiento deberá contar con cámara frigorífica a los efectos de mantener la materia prima a una temperatura no superior a los 4ºC..

D.1346 Para el transporte de grasas o aceites comestibles podrá utilizarse tanques cisternas, bidones u otros envases aprobados.

Sección XI
Requisitos operativos y locativos particulares para establecimientos de acopio, depósito, clasificación y envasado de huevos

D.1347 Se entiende por establecimiento de acopio, depósito, clasificación o envasado de huevos, todo establecimiento o sección de establecimiento dedicado a las tareas mencionadas, ya sea para el consumo interior o la exportación.

Los establecimientos dedicados al acopio, depósito clasificación o envasado de huevos, deberán contar con las siguientes dependencias que deberán estar separadas entre sí y algunas de las cuales podrán ser eximidas cuando el Servicio de Regulación Alimentaria así lo autorice:

a) local de recepción;

b) local de clasificación y embalaje;

c) local para depósito y expedición de huevos para consumo humano;

d) local para depósito de huevos industriales, restos y descomisos.

Los establecimientos podrán tener además cámaras frigoríficas, en cuyo caso se ajustarán a lo establecido en el Capítulo 8.

D.1348 Los establecimientos se ajustarán a los siguientes requisitos:

a) locales mencionados en los incisos a) y b) del artículo anterior tendrán una capacidad de almacenamiento adecuada a la cantidad de cajones que trabajen. Los cajones no podrán contactar con el piso;

b) el establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados;

c) el depósito de huevos industriales, restos y decomisos tendrá una capacidad adecuada al volumen de actividad del establecimiento y tendrá fácil acceso al exterior. Los productos que se depositen en este local serán retirados diariamente o tantas veces como lo disponga el Servicio de Regulación Alimentaria.

D.1349 Los establecimientos de elaboración de huevo líquido congelado y de huevo deshidratado o de sus partes, deberán cumplir con las disposiciones generales que establece este Título, en dependencias separadas de aquellas donde se realicen las operaciones descriptas en D.1347.

Sección XII
Requisitos operativos para establecimientos procesadores de conservas de productos marinos

D.1350 Los establecimientos dedicados a la elaboración de conservas cumplirán a su vez y cuando así correspondiere con los requisitos higiénico sanitarios establecidos para las plantas procesadoras de pescado.

D.1351 Las conservas deberán ser elaboradas con materia prima de buena calidad preparadas en envases adecuados y herméticos y tratadas térmicamente, con el objeto de que permanezcan atractivas e inocuas para consumo humano durante un largo tiempo en condiciones normales.

D.1352 Cuando el pescado sea eviscerado, descabezado, despellejado, desosado o partido en porciones para conserva, todas estas operaciones deberán efectuarse en una forma limpia e higiénica, y deberán, igualmente, realizarse con sumo cuidado para evitar que se estropee la calidad del producto o que éste se desperdicie indebidamente.

D.1353 Los moluscos bivalvos deberán lavarse antes de ser desconchados.

D.1354 Deberá ponerse especial cuidado de que los fragmentos de conchas, arena, etc., sean eliminados totalmente de la carne de mariscos.

D.1355 Los métodos que se empleen para precocer o ahumar el pescado o los mariscos deberán escogerse de tal forma que produzcan los efectos deseados con un mínimo de retraso y manipulación.

D.1356 El enfriamiento de pescados, mariscos precocidos y ahumados en caliente, deberá efectuarse lo más rapidamente posible y en condiciones tales que se impida la contaminación del producto.

D.1357 Las soluciones que se utilicen para sumergir o bañar en salmuera, soluciones de otras clases, o agentes acondicionantes o aromatizantes como operación previa a la conserva, deberán renovarse y los recipientes utilizados deberán limpiarse perfectamente a intervalos frecuentes.

D.1358 Los recipientes en los se envasen los productos pesqueros deberán ser de un material comprendido en las disposiciones del Capítulo 12 de este reglamento.

Los envases para el pescado en conserva, deberán ser de un tamaño y forma adecuada para la cantidad y la clase de producto que haya que envasar, y cuando sea necesario, deberán estar revestidos de un barniz sanitario adecuado.

Los envases y las tapas deberán inspeccionarse inmediatamente antes de pasar a las máquinas de llenado, o mesas de envasado, para asegurarse que están perfectamente limpios y sin desperdicios visibles.

Cuando el envasado de pescado o mariscos se haga manualmente deberá haber un suministro continuo de materia prima y de envases vacíos al alcance adecuado de todos los envasadores. Los envases llenos deberán inspeccionarse frecuentemente y

llevarse a la máquina de cerrar. Deberá evitarse la acumulación de materia prima o de envases llenos en la mesa de envasado.

D.1359 El pescado en conserva deberá producirse con un vacío suficiente para impedir que los recipientes se abomben cuando se les someta a una temperatura alta, o a una baja presión atmosférica, que puedan experimentar durante su transporte, almacenamiento o comercialización.

D.1360 El tratamiento térmico deberá iniciarse tan pronto como sea posible, preferiblemente antes que transcurra una hora a partir del momento en que los envases hayan sido cerrados herméticamente.

D.1361 Deberán efectuarse inspecciones periódicas para asegurarse que las autoclaves estén equipadas y funcionando en tal forma que proporcionen un tratamiento térmico completo y eficaz.

En la sala de autoclaves deberá instalarse un reloj de precisión, en un lugar bien visible. Las temperaturas de los autoclaves deberán determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio, nunca a partir del registrador de temperaturas o del manómetro.

D.1362 El pescado envasado, después de haber sido sometido a tratamiento térmico, deberá enfriarse en agua a presión. Para esta operación deberá utilizarse agua potable preferentemente clorada.

D.1363 Las conservas tratadas térmicamente, no deberán manipularse innecesariamente antes de que estén frías y completamente secas. No deberán, en ningún caso manipularse bruscamente ni en una forma tal que sus superficies queden expuestas a la contaminación.

Sección XIII
Requisitos operativos y locativos para establecimientos de salazón, secado y ahumado de pescado

D.1364 La preparación del pescado se llevará a cabo en forma higiénica, debiendo lavarse las partes resultantes de tal manipulación antes de someterlas a la salazón.

El envasado del pescado seco salado se hará de forma que se protejan sus buenas condiciones sanitarias y bromatológicas.

El ahumado de productos de la pesca podrá efectuarse en frío o caliente.

Los productos de la pesca ahumados deberán ser mantenidos a temperaturas de refrigeración no superiores a 5°C.

Cada unidad deberá estar protegida por un envase sanitario, identificado con una etiqueta.

Sección XIV
Requisitos operativos y locativos para establecimientos elaboradores de productos lácteos

D.1365 Los alrededores de los locales deben estar libres de desperdicios, basura y materiales de desecho; en un radio mínimo de 300 metros no podrán existir criaderos de cerdos y aves.

Debe existir un cerco perimetral para evitar el ingreso de animales a la planta.

D.1366 Los accesos y áreas de circulación de vehículos y personas deberán estar pavimentadas. Los alrededores de los edificios deben estar limpios y con césped, y tener desagües para líquidos, todo lo cual asegure un mínimo de polvo y barro.

Las áreas de recepción de materia prima y de expedición de productos deben hacerse en cubierta con resguardo.

D.1367 Las puertas deben ser lisas, no absorbentes y con sistema de cierre automático o batiente, que permita estar siempre cerradas.

D.1368 Las áreas destinadas a manipulación de materias no comestibles, y las salas de calderas, sanitarios, etc. deben tener acceso externo y no comunicarse directamente con las áreas de elaboración de productos.

D.1369 Los techos deben ser de hormigón o de material no tóxico, no absorbente y que no se descascare; deben ser impermeables a los líquidos y vapores de modo que no acumulen suciedades, condensaciones y mohos y que permitan su fácil limpieza y desinfección.

D.1370 El aire de las salas de elaboración o de las áreas donde el producto pueda contaminarse, debe mantenerse limpio mediante el uso de sistemas de presión positiva de aire, cortina de aire , etc.

D.1371 Los establecimientos procesadores de leche deberán llevar un registro que permita individualizar la procedencia de todos los envíos de leche, así como establecer el volumen y calidad de los mismos. Dicha información estará a disposición del Servicio de Regulación Alimentaria.

Las plantas pasterizadoras de leche para consumo contarán con locales y útiles que permitan recibir, analizar y clasificar la leche, higienizarla, pasterizarla por los procedimientos aprobados, envasar y cerrar herméticamente todos los tipos de envase, y, conservar la leche a temperatura adecuada (no superior a 4°C).

Las plantas dispondrán de las instalaciones adecuadas para permitir el lavado y escurrido de los tarros y camiones tanques empleados para el transporte de leche y crema. Los métodos que se usen deberán contar con la aprobación del Servicio de Regulación Alimentaria. Los tarros serán devueltos a los remitentes perfectamente limpios, escurridos y tapados.

D.1372 Deben existir instalaciones adecuadas para la eliminación de efluentes y tratamiento de los mismos, a una distancia suficiente para que los vientos dominantes no contaminen los edificios de elaboración, almacenamiento, etc.

D.1373 En los casos en que esté permitida la reutilización de envases, deberá existir en las plantas elaboradoras de productos lácteos, una sección especial para lavado y secado de los mismos por procedimiento autorizado.

D.1374 Los laboratorios de las plantas pasterizadoras destinados a análisis, serán revestidos de azulejos u otro material liso autorizado, no poroso, hasta la altura de dos metros y contarán con mesas y piletas de materiales lisos, impermeables, buena iluminación y aireación. Deberán contar con instalaciones eléctricas, gas o supergas y agua caliente y fría.

En cada planta pasterizadora, se facilitará el espacio físico y las instalaciones adecuadas como para que el Servicio de Regulación Alimentaria pueda montar los equipos necesarios para realizar en cualquier momento los controles que entienda pertinentes. El laboratorio deberá instalarse en lugar perfectamente accesible y permitir una observación amplia de las diversas secciones de la planta procesadora donde se manipula la leche y sus derivados. Solamente tendrá acceso a dicho local el personal inspectivo oficial.

Queserías

D.1375 En las plantas elaboradoras de quesos se deberán presentar las siguientes áreas:

a) sala de elaboración, separada físicamente.

b) sala de salmuera.

c) sala o cámara de maduración.

d) sala de procesamiento de queso fundido y rallado si correspondiere.

e) sala de limpieza, raspado y trozado.

f) instalación para fermentos.

Las salas de salmuera y las cámaras de maduración no deben poseer ventanas y su temperatura y humedad deben ser controladas.

Las instalaciones para fermentos deben ser independientes de la zona de elaboración u otras áreas de posible contaminación. Cumplirá con los requisitos higiénicos sanitarios que le hagan adecuada para los fines establecidos. Para prevenir la contaminación por fagos debe mantener aire con presión positiva, tomado del exterior de la planta. En la puerta habrá alfombra impregnada de hipoclorito.

Queserías artesanales

D.1376 Los establecimientos elaboradores de quesos artesanales y derivados de leche bovina, ovina y caprina, deberán satisfacer los requisitos higiénicos para la manipulación de los alimentos establecidos en el Capítulo 5 de este reglamento y las exigencias particulares que se establecen a continuación.

D.1377 La extracción de agua se realizará mediante sistema no manual, salvo expresa autorización de la Oficina Competente. Deberá existir un tanque de reserva de agua con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades del establecimiento.

Se dispondrá como mínimo de una canilla y pileta para el lavado de manos en cada ambiente de las instalaciones (galpón de ordeñe y quesería).

D.1378 Las aberturas deberán asegurar una adecuada iluminación y ventilación, y con excepción de la sala de ordeño, deben protegerse contra la entrada de insectos y roedores.

Los locales destinados al ordeño, elaboración de queso salado y maduración, deben ser de uso exclusivo para los citados fines. El brete de ordeño consistirá en rampa y plataforma, fosa u otro sistema que permita el ordeño funcional para el operario y brinde seguridad desde el punto de vista sanitario e higiénico.

El edificio deberá tener una vereda exterior frente a la puerta de entrada, la que deberá ser de hormigón, y tendrá como mínimo 1.5 m de largo, con un ancho igual al de la puerta con más un metro a cada uno de los lados. Habrá un felpudo de alambre frente a la entrada.

D.1379 La elimir ción de aguas residuales y efluentes de quesería, deberá hacerse a una distancia o inferior a los 50 m y contará con un s tema de tratamiento adecuado.

D.1380 La qu ería tendrá tres ambientes destinados las principales etapas de procesamient elaboración, salado y maduración.

El lugar de e oración tendrá una superficie mínima del 50% superior al lugar que ocupan los equipos, cuando se utilicen hasta 100 l. diarios.

El local debe encontrarse físicamente separado del galpón de ordeño. La leche puede pasar de este a la quesería a través de cañería o tarros. Deberá existir un lugar de recibo separado del lugar de elaboración.

Las paredes deben ser de superficies lisas y lavables. No se autoriza la pintura al agua o cal.

El piso debe ser impermeable y lavable, con declive superior al 1% y desagües adecuados con rejilla contra roedores.

La sala de maduración, debe proporcionar temperatura, humedad y aereación adecuadas al proceso.

Se destinará un ambiente aislado, con las condiciones higiénicas y de equipamiento adecuadas a los efectos de preparar los fermentos lácticos y eventualmente realizar análisis de control de acidez, densidad, etc.

D.1381 No deberán existir en el galpón de ordeño y quesería implementos ajenos a la tarea que se desempeña. Los equipos y utensilios (tarros, tina, etc) que entren en contacto con la leche y el queso, deberán mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Equipos y utensilios para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

D.1382 Las superficies (mesas, tanques, cañerías, equipos, etc.) en contacto con la materia prima y/o productos elaborados deben ser de acero inoxidable. Deben ser además lisas y no absorbentes (a menos que la naturaleza del proceso de elaboración lo requiera, como telas), no tóxicas, y que no se alteren con la exposición repetida a detergentes y desinfectantes. No pueden tener ranuras ni hendiduras, ni desprendimientos en forma de escamas.

Las mangueras de plásticos para suero, leche, etc. sólo pueden usarse en tramos cortos de hasta 2 metros de largo.

Todos los equipos deben ser fácilmente desarmables para su limpieza, desinfección, inspección visual y tomas de muestras para el control higiénico del producto.

Los tanques de recepción de leche, leche ácida, suero, crema, etc, deben mantenerse cerrados con tapas de acero inoxidable.

Los termómetros de vidrio que entren en contacto con el producto deben estar protegidos.

Los equipos y utensilios que se utilizan para material no comestible deben ser identificados y no pueden ser usados para productos comestibles.

Los equipos y utensilios no pueden usar-

se de manera que provoquen una contaminación cruzada entre un producto sometido a tratamiento térmico y otro que no ha sido sometido a dicho tratamiento.

Equipos de tratamiento térmico para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

Deben tener la capacidad de cumplir continuamente con los requerimientos de temperatura y tiempo indicados para el proceso de pasterización.

Debe existir un termómetro exacto y un termógrafo que indique continuamente la temperatura del proceso térmico. Los mismos deben ser calibrados regularmente y se conservarán los registros termográficos para la inspección.

El equipo térmico debe tener los dispositivos necesarios para evitar la mezcla de productos tratados y no tratados térmicamente, (válvula automática, interruptor, alarma).

Equipo de aire para Establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos

D.1384 El aire comprimido o el aire que se utiliza para la convexión forzada debe provenir de una fuente limpia y ser filtrado.

Equipo de quesería

D.1385 Se autoriza para los equipos de quesería la utilización de los siguientes materiales:

a) las prensas para quesos y las guías deben se metálicas protegidas con pintura resistente a los ácidos y bien conservada o de acero inoxidable.

b) plástico o acero inoxidable en los moldes para quesos

c) madera para los estantes de maduración

d) las piletas de salmuera deben ser de acero inoxidable, plástico o de mampostería recubierta de azulejos

El equipo utilizado en la fabricación de quesos artesanales deberá ser de material adecuado, sin deterioros, no oxidable, irrompible, de materiales no tóxicos ni suceptibles de sufrir corrosión. La máquina de ordeñar deberá cumplir con las normas internacionales correspondientes.

Sección XV
Requisitos operativos y locativos para otros establecimientos industrializadores de alimentos
Fábricas de helados

D.1386 Los locales destinados a la elaboración y conservación de helados, además de las exigencias de carácter general prescritas para fábricas de alimentos, deberán satisfacer las siguientes exigencias

a) estarán dotadas de elementos constructivos e instalaciones necesarias para asegurar una perfecta higiene en la elaboración;

b) los pisos, paredes y techos serán fácilmente higienizables, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación;

c) para el lavado de los útiles alimentarios dispondrán de grifos para agua fría y caliente y piletas destinadas exclusivamente a ese fin.

Se permitirá la elaboración de helados a la vista del público siempre que el sector respectivo esté totalmente aislado por medio de mamparas transparentes y fijas desde el piso hasta el techo.

Prohíbese el fraccionamiento de helados fuera del establecimiento de elaboración, de la heladería o establecimiento fraccionador habilitado; como excepción se permitirá su fraccionamiento en restaurantes, confiterías y locales con servicio de lunch y similares habilitados.

Esta excepción solo regirá cuando el helado se expenda para su consumo en la mesa dentro del establecimiento, o se expenda de máquinas especiales.

Procesadoras y embotelladoras de bebidas analcohólicas

D.1386 Las empresas que capten y expendan aguas minerales deben proteger la fuente de contaminación y realizar el fraccionamiento y envasado en la fuente misma.

Las máquinas saturadoras de gas carbónico tendrá manómetro y válvula de seguridad.

Es obligatorio en las plantas procesadoras de bebidas analcohólicas el uso de máquina automáticas lavadoras enjuagadoras y tapadoras de envases.

Las plantas embotelladoras contarán con depósitos apropiados y separados para cilindros de gas carbónico.

Tostaderos de Café

D.1387 El local de tostado de café debe poseer dispositivos para la eliminación de humos y separación de hollín.

Los establecimientos que hagan extracción de cafeína, preparación de concentrado de café o extracto, deberán separar completamente estas instalaciones del tostadero.

Molinos de yerba

D.1388 Se entiende por ingenio o molino de yerba mate el establecimiento industrial donde se practica la clasificación, trituración, molienda, tostado, mezcla y envasado de este producto.

Las mezclas de yerbas se deben hacer sólo por medios mecánicos.

Los establecimientos que elaboren extracto de yerba o mate soluble lo deberán hacer en secciones separadas del resto del molino.

Se prohibe la presencia en el molino de yerba de vegetales que se consideren adulterantes de yerba.

Fábrica de cerveza

D.1389 Las cámaras o sótanos donde se realice la fermentación deben tener refrigeración y ventilación.

Los recipientes o cubas utilizados para la fermentación y depósito, deberán ser de materiales inalterables.

Queda prohibido producir espuma con aparatos de aire comprimido, permitiéndose únicamente gas carbónico comprimido apto, de acuerdo al presente reglamento.

Los tubos de unión de los aparatos de presión deben ser de goma o plástico autorizado por el Servicio de Regulación Alimentaria.

CAPITULO VII
FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS

Sección I
Disposiciones generales

D.1390 Se podrá efectuar el fraccionamiento tanto a nivel industrial como a nivel de comercios alimentarios.

D.1391 El fraccionamiento industrial en empresas alimentarias no elaboradoras, deberá llevarse a cabo en locales que cumplan los requisitos generales para empresas alimentarias, para manipulación de alimentos y para envasado de alimentos de las disposiciones en vigencia.

También se puede llevar a cabo fraccionamiento industrial en industrias alimentarias, en cuyo caso el local de fraccionamiento será un sector de la correspondiente fábrica de alimentos y se ajustará a los mismos requisitos establecidos en el inciso anterior.

D.1392 El fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios debe llevarse a cabo en los locales o áreas de los mismos que estén especialmente acondicionados a tales efectos.

Los locales destinados a fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios deben cumplir los requisitos generales para empresas alimentarias y para manipulación de alimentos de las presentes disposiciones.

D.1393 Los locales a que se hace referencia en los artículos anteriores deben ser específicamente habilitados, para la finalidad indicada, por el Servicio de Regulación Alimentaria.

Queda prohibido efectuar fraccionamiento en locales en los cuales se manipulan productos no alimenticios.

Sección II
Fraccionamiento industrial

D.1394 Se podrá realizar fraccionamiento industrial en los siguientes casos:

a) cuando se efectúa por parte de un importador del alimentos a granel;

b) cuando se efectúa por una empresa no elaboradora ni importadora, previo a la distribución de los alimentos, tanto nacionales como importados.

En todos los casos el alimento deberá ser envasado y rotulado de acuerdo a las normas generales de rotulación, a los efectos de su comercialización.

Todo fraccionador de alimentos, ya sea importador o distribuidor, debe estar habilitado para esta actividad y será registrado a tales efectos por el Servicio de Regulación Alimentaria, debiendo figurar sus datos en el rótulo de los alimentos, ya sean éstos importados o nacionales.

Queda prohibido efectuar mezcla, dilución o molienda de ingredientes alimentarios o de alimentos elaborados en aquellos locales que han sido habilitados exclusivamente para fraccionamiento industrial.

Sección III
Fraccionamiento en comercios alimentarios

D.1395 Se distingue los siguientes tipos de fraccionamiento a nivel de comercios alimentarios:

a) de alimentos que se exhiben al consumidor final envasado, luego de un fraccionamiento previo en el propio comercio (art. D.1392 y siguientes)

b) de alimentos que se fraccionan en el momento de la entrega y a la vista del consumidor final.

Queda prohibido el fraccionamiento indicado en el inciso a) de este artículo en locales que no hayan sido habilitados específicamente a tales efectos por el Servicio de Regulación Alimentaria.

D.1396 Los alimentos que de acuerdo al artículo anterior, se entregan al consumidor final envasados por el fraccionador comercial, deben acondicionarse en envases autorizados y que satisfagan los requisitos de envases aptos de primer uso. Dichos envases deben ser presentados con la rotulación obligatoria y figurará la fecha de fraccionamiento indicada como día mes y año, además de la fecha de vencimiento.

D.1397 Los comercios alimentarios que realicen fraccionamiento de alimentos a la vista del consumidor final (art. D.1395 inciso b) deberán contar con un área adecuada para este fin a juicio del Servicio de Regulación Alimentaria.

D.1398 Los alimentos a que se refiere el artículo anterior deben exhibirse identificados con la denominación aprobada en las disposiciones en vigencia y la marca comercial y ser entregados en un recipiente adecuado y de forma que no se contaminen durante el traslado.

D.1399 Los alimentos que pueden ser fraccionados en los comercios alimentarios son aquellos poco perecederos que hayan sido sometidos a procedimientos alimentarios que aseguren su calidad higiénico-sanitaria.

Los alimentos que satisfacen estos requisitos son los siguientes: mermeladas, dulces, fiambres y quesos en las condiciones que se establecen en esta sección; frutas secas peladas o no, leguminosas, vegetales confitados o deshidratados, encurtidos, café, té cacao, cocoa, coco rallado.

D.1400 Queda prohibido el fraccionamiento fuera del local de elaboración de los siguientes productos: manteca, margarina, ricotta, crema de leche, pastas frescas rellenas, conservas de tomates.

Los fiambres y quesos deberán cortarse en fetas exclusivamente a la vista del consumidor. No podrán exhibirse de esta forma, envasados o no, excepto que se acondicionen al vacío. Cuando se expendan envasados por el comercio deberán presentarse en un trozo único por envase.

CAPITULO VIII
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Sección I
Disposiciones generales

D.1401 Todos los depósitos para alimentos, incluso aquellos que se utilizan en forma transitoria, deben satisfacer los requisitos que se establecen en el presente título.

Quedan incluidos en la denominación de depósitos para alimentos los sectores correspondientes de cualquier empresa alimentaria, así como los depósitos fiscales, los depósitos de casas de remates, los depósitos de importadores y similares.

Se prohibe el almacenamiento simultáneo, en el mismo sector de un depósito, de ingredientes alimentarios, alimentos semielaborados, alimentos elaborados, productos alimentarios, materiales alimentarios y útiles alimentarios.

D.1402 En particular todos los materiales alimentarios que puedan representar un riesgo si se ponen en contacto con los alimentos o los ingredientes alimentarios, deben almacenarse en depósitos separados y cerrados convenientemente.

D.1403 Los plaguicidas deben ser almacenados en depósitos cerrados y debidamente identificados, a los cuales solamente tenga acceso personal calificado y con conocimiento de su forma de empleo.

D.1404 Las condiciones de los depósitos para alimentos deben asegurar que las mercaderías almacenadas en los mismos no se contaminen, ni se alteren.

Los depósitos para alimentos deben mantenerse en perfecto orden, con las mercaderías adecuadamente identificadas y deben limpiarse e higienizarse convenientemente.

Las mercaderías almacenadas en depósitos para alimentos deben estar separados de paredes, de pisos y de techos de modo de facilitar su verificación y la limpieza de los locales.

Las instalaciones destinadas a colocar las mercaderías deben ser construídas con materiales autorizados y ser diseñadas de modo que su limpieza e higienización sean fáciles.

D.1405 Se prohibe retener alimentos o ingredientes alimentarios alterados en los depósitos para alimentos, incluso aquellos recibidos a título de devolución. Estos últimos deberán, inmediatamente que se reciben, ser destruídos o desnaturalizados en forma irreversible.

La sal destinada a usos no alimenticios (por ej. ablandadores de agua, salazón de cueros) no podrá almacenarse en el mismo local que la sal para uso alimentario.

Sección II
Almacenamiento en frío

D.1406 El almacenamiento en frío podrá realizarse en cámaras frigoríficas, en conservadoras, en heladeras, en refrigeradoras, en vitrinas, en congeladores o en cualquier otro equipo en el cual se pueda mantener la temperatura adecuada al tipo de alimentos, hasta la entrega al consumidor, para retener las cualidades sensoriales y el valor nutritivo de los alimentos y no se produzca su alteración.

Cuando se exhiben alimentos en vitrinas refrigeradas, deberá colocarse un cartel claramente visible con la leyenda: «la temperatura no debe ser superior a 7° C» y contarán con termómetro que permita al público efectuar este control en todo momento. Para los alimentos congelados la leyenda a fijar en los congeladores dirá «la temperatura no será superior a 18° bajo cero».

Sólo se podrá efectuar almacenamiento en frío de alimentos genuinos que se encuentren adecuadamente protegidos en envases aptos.

D.1407 Los alimentos que se almacenen colgados no podrán contactar con el piso y estarán en una disposición tal que permitan una adecuada circulación de aire a su alrededor.

D.1408 Las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de alimentos o de ingredientes alimentarios. sin perjuicio de las disposiciones particulares de la Sección III de este capítulo, deberán contar con:

a) iluminación adecuada que facilite la vigilancia y la inspección de las mercaderías almacenadas en ellas;

b) instalaciones capaces de efectuar una adecuada circulación del aire en el interior de las mismas;

c) pisos con declive adecuado, paredes y techos impermeabilizados y con ángulos cóncavos:

e) termómetro de máxima y de mínima, convenientemente alejado de las paredes;

f) sistema de alarma (eléctrico, óptico o acústico) que señale el corte imprevisto del suministro de frío;

g) dispositivos de alarma y de escape que permitan al personal operar con seguridad en el interior.

D.1409 La temperatura y la humedad interiores de las cámaras frigoríficas se regularán convenientemente para asegurar una adecuada conservación de los alimentos.

Los rieles, las gancheras, las estanterías y otras instalaciones para colocar las mercaderías deberán ser construídas de material adecuado y ser de fácil limpieza y desinfección.

Las cámaras frigoríficas y los útiles que contengan, deberán limpiarse correctamente, desinfectarse en forma periódica y mantenerse en buenas condiciones de higiene.

Queda prohibido almacenar en una misma cámara de frío materia prima sucia o cruda o envases sucios conjuntamente con alimentos elaborados.

Sección III
Disposiciones particulares para almacenamiento de carne y productos cárnicos

D.1410 Las cámaras destinadas al enfriado, congelación, o depósito de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán ajustarse a las disposiciones de la Sección II del Capítulo V, de la Sección II de este capítulo, y las que se detallan a continuación.

D.1411 Las cámaras frigoríficas podrán ser de enfriamiento, de congelación o de almacenamiento (depósito), pudiendo pertenecer a establecimientos de terceros arrendadores de frío, debidamente habilitados.

Sus paredes, pisos, techos y puertas estarán construidos de tal forma que permitan el mantenimiento de las condiciones higiénicas de los productos a las temperaturas para las cuales están destinadas.

En casos de contar con instalaciones especiales para acondicionar los productos, estas deberán ser de material adecuado y de fácil higiene y desinfección.

D.1412 Las cámaras para enfriado o depósito de carnes y otros productos perecederos de origen cárnico deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento:

a) La manipulación y estiba de los productos, presencia y circulación del personal, descongelación de equipos y toda otra operación a realizarse en las cámaras frigoríficas, deberán ser efectuados de tal forma que se permita mantener las condiciones higiénico-sanitarias del producto, evitando las oscilaciones de temperatura;

b) no se deberá sobrepasar la capacidad límite calculada en ninguna cámara frigorífica;

c) todas las cámaras frigoríficas deberán contar con un sistema de registro de temperatura que permita a la Inspección Veterinaria Oficial conocerlas en cualquier momento;

d) se deberá mantener un registro de movimiento de las carnes y productos de origen cárnico, introducidos y retirados de las cámaras frigoríficas;

e) la carne y otros productos perecederos de origen cárnico se colocarán en las cámaras frigoríficas, ya sean suspendidos, en bandejas de construcción sanitaria o estibados en forma que no contacten con el piso y en una disposición tal que permitan una adecuada circulación de aire a su alrededor; se evitará el goteo del producto sobre las mercaderías, así como la condensación, mediante la utilización de dispositivos apropiados;

f) los tiempos de enfriado, congelado y almacenamiento deberán ser los adecuados para cada uno de los procesos, así como la temperatura, humedad relativa y circulación de aire;

g) no se podrá enfriar o congelar carne u otros subproductos comestibles derivados de distintas especies en forma conjunta, salvo en los casos especiales autorizados. Se podrá sin embargo, colocar en una misma cámara de almacenamiento (depósito) carne o subproductos de distintas especies, siempre que la temperatura de los mismos se mantenga por debajo de la necesaria para asegurar el no deterioro sensorial de los productos almacenados;

h) cuando se trate de depósitos para productos congelados los sistemas de almacenamiento deberán estar debidamente identificados con sistemas aprobados por la dirección de Industria Animal y existirán las facilidades adecuadas para la extracción cronológica de los productos almacenados.

D.1413 Los pasillos, antecámaras y esclusas deberán reunir las condiciones constructivas generales establecidas en el Capítulo V, Sección II. El ancho de los pasillos debe permitir la correcta circulación de personal y manipulación de productos, evitando que estos contacten con las paredes.

Los túneles de congelado, congeladores de placa, instalaciones de congelado continuo o toda otra instalación destinada a la aplicación o mantenimiento de frío, deberán ser construidos de tal forma que permita mantener las condiciones higiénico-sanitarias de productos de acuerdo al proceso al cual están destinados y cumplan con las disposiciones establecidas en el Capítulo VI, Sección IV.

Los equipos frigoríficos, deberán garantizar que las temperaturas alcancen y se mantengan dentro de los valores exigidos. La producción de frío se podrá lograr en base a sistemas individuales o centralizados.

Sección IV
Disposiciones particulares para almacenamiento de pescado congelado

D.1414 Las cámaras en las cuales se almacena el pescado congelado deberá mantenerse à una temperatura de -18°C o inferior, en su interior.

Cada cámara de almacenamiento deberá estar equipada con un termómetro preciso u otro instrumento para medir y registrar la temperatura, colocado de tal forma que indique la temperatura promedio representativa del aire de la cámara.

Las temperaturas en las cámaras de almacenamiento deberán ser leídas, registradas y fechadas por lo menos cada 2 horas, y deberá guardarse un registro de dichas temperaturas por un período de por lo menos 12 meses.

D.1415 El pescado congelado deberá ser protegido para minimizar el aumento en las temperaturas del producto cuando esté fuera del área refrigerada.

No podrá guardarse en las cámaras para almacenamiento de productos de la pesca congelados, artículos que puedan tener efecto perjudicial sobre los mismos.

Deberá mantenerse un registro de la identidad y fecha de congelado del pescado almacenado.

El pescado congelado deberá ser almacenado de tal forma que permita el acceso a todos los productos almacenados.

D.1416 El descarchado del hielo del equipo de refrigeración en las áreas de almacenamiento congelado se efectuará de la forma necesaria como para mantener la temperatura del aire a -18°C o inferior.

Se deberá tomar precauciones para evitar pérdidas de frío a través de puertas de cámaras de almacenamiento de productos congelados.

Sólo se introducirá a cámara de almacenamiento productos pesqueros congelados y con una temperatura de -18°C o inferior.

CAPITULO IX
TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Sección I
Aspectos Generales

D.1417 El transporte de alimentos se realizará en vehículos de transporte que deben ser habilitados y registrados por el Servicio de Regulación Alimentaria.

Cuando un transportador de alimentos disponga de un depósito para alimentos, el mismo deberá satisfacer los requisitos establecidos en el capítulo VIII del presente título.

Se prohibe la distribución simultánea de alimentos con productos que puedan ser considerados riesgosos para la salud.

Los vehículos de transporte de alimentos deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de ela-

boración de tales productos, o previendo algún sistema de evacuación de los gases de escape, con el fin de evitar contaminaciones en los alimentos y en el aire ambiental.

Sección II
Vehículos de transporte de alimentos

D.1418 Se entiende por vehículos de transporte de alimentos aquellos que se destinan exclusivamente al transporte de alimentos.

D.1419 Los vehículos de transporte general sólo se podrán usar si disponen de contenedores en donde se depositarán los alimentos asegurando la ausencia de contacto directo con otros productos o útiles.

D.1420 Los vehículos de transporte de alimentos lucirán sobre fondo blanco con letras de un tamaño que, como mínimo, sea equivalente a los números de matrícula de los automóviles, el nombre o la denominación de la firma comercial a que pertenecen, seguido de la leyenda «Transporte de Alimentos» a la que se agregará el vocablo que caracterice o identifique el tipo de alimento que se transporta o cuando sean de tipo variado la expresión «en general», como asimismo el número de registro otorgado por el Servicio de Regulación Alimentaria.

Los vehículos de transporte de alimentos deberán pintarse exteriormente de forma adecuada para que sean fácilmente visibles todas las leyendas, así como el estado de aseo. Se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y conservación en todo momento, utilizando para ello agua potable, detergentes y desinfectantes de los que no deberán quedar residuos.

Los vehículos de transporte de alimentos no envasados de consumo directo, deberán disponer de un recinto cerrado con los accesorios destinados a contener los alimentos y serán de fácil higienización.

D.1421 Cuando el alimento a transportar no sea de consumo directo o esté envasado en envases cerrados que lo protejan adecuadamente, no regirá la exigencia del recinto cerrado pero se adoptarán todas las precauciones para evitar la contaminación y alteración que afecte la integridad del mismo o de sus envases.

D.1422 Cuando los vehículos se destinen al transporte de alimentos de fácil alteración a la temperatura ambiente, deberán acondicionarse adecuadamente como «transporte isotérmico» o «transporte refrigerado». La temperatura debe ser tal que se mantengan las características del alimento y la cadena de frío. El material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades del alimento, no provocar cambios en sus caracteres sensoriales o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases.

Sección III
Disposiciones particulares para el transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos

D.1423 El transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos con destino a la exportación o el consumo interno será autorizado solamente en vehículos o «unidades de carga» (agrupamiento en una sola unidad de fácil transporte) con características de construcción tales, que mantengan las condiciones de higiene y conservación con que provienen de los establecimientos habilitados.

D.1424 Los vehículos de transporte de carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos tendrán las siguientes características especiales:

a) toda la superficie interna de los transportes será de material de fácil limpieza y desinfección;

b) el material empleado en su construcción no debe menoscabar las cualidades de las carnes, subproductos, derivados y productos cárnicos, ni provocar cambios en sus caracteres organolépticos o físico-químicos, ni alterar las condiciones de sus envases;

c) las juntas y las aberturas deben ser de cierre hermético;

d) para el transporte de carnes fresca o enfriada en reses, medias reses, cuartos o trozos, se debe contar con dispositivos que eviten el contacto con el piso y no podrá realizarse la carga en estiba;

e) para el transporte de subproductos comestibles frescos o refrigerados, se usarán continentes adecuados;

f) para el transporte estibado de carnes y derivados, congelados y protegidos con envolturas adecuadas, los vehículos deberán contar con dispositivos en el piso que garanticen la higiene y conservación de los productos;

g) los transportes deberán disponer de iluminación interior con resguardo de seguridad y protección adecuada;

h) el diseño y la construcción de los vehículos de transporte deberán ser tales que permitan mantener las temperaturas requeridas durante todo el viaje, de acuerdo a los productos transportados;

i) los vehículos de transporte deben reunir en todo momento las condiciones de higiene adecuadas.

D.1425 Se autorizarán las operaciones de carga y descarga de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos cuando la temperatura y demás condiciones del producto sean las adecuadas debiendo manipularse los mismos en forma tal que sean protegidos contra la contaminación y el deterioro.

Las zonas de carga y descarga de carne, subproductos, derivados y productos cárnicos deberán estar protegidas debidamente en relación al medio ambiente. Las dimensiones de esas zonas serán compatibles con el movimiento eficiente de los productos y comunicarán con las dependencias interiores del establecimiento por medio de sistemas que eviten, en lo posible, pérdidas de frío y el acceso de insectos y otros contaminantes.

Las zonas de carga y descarga de productos deberán contar con iluminación natural o artificial suficiente y con los medios que permitan su inspección.

D.1426 La carne y productos cárnicos deberán estar adecuadamente protegidos por envases constituidos por materiales autorizados por la Dirección de Industria Animal.

En caso de utilizarse materiales tales como arpillera, cartón o madera, los mismos no podrán entrar en contacto directo con el producto.

D.1427 Tanto los productos como los envases no deberán merecer observación alguna en cuanto a sus características higiénicas en el momento de su carga o descarga. La temperatura de los productos en el momento de la carga será la adecuada para su correcta conservación durante su transporte hasta el destino, teniendo en cuenta la distancia y las características del medio de transporte.

La manipulación de los productos durante la carga y descarga de los medios de transporte debe realizarse de tal forma que se prevenga su contaminación o deterioro.

Sin perjuicio del cumplimiento de las normas de higiene y salud del personal establecidas en este título por parte de quienes intervengan en las operaciones de carga y descarga, deberá reducirse al mínimo el contacto entre los operarios y la carne, subproductos, derivados y productos cárnicos que manipulan.

Requisitos particulares para el transporte frigorífico de carnes y subproductos para la exportación

D.1428 A los efectos del presente título entiéndese por transportes frigoríficos las cámaras refrigeradas y térmicas utilizadas por los establecimientos frigoríficos para el desplazamiento de carnes y subproductos de origen animal conservados por el frío y destinados a la exportación.

D.1429 Los vehículos de transporte de carnes y subproductos de origen animal destinados a la exportación deberán ser habilitados por la Oficina Bromatológica competente.

Los transportes frigoríficos deben estar construidos y equipados de tal manera que aseguren que los productos transportados cumplan en el lugar de destino con las siguientes exigencias; carnes enfriadas entre un grado centígrado bajo cero (-1°C) y un grado (1°C) y carnes congeladas a diez grados centígrados bajo cero (-10°C) o menos.

D.1430 Los transportes frigoríficos deberán además, llenar los siguientes requisitos:

a) las paredes interiores y demás partes susceptibles de entrar en contacto con las carnes deben ser de material impermeable resistente a la corrosión y presentar superficies y juntas lisas fáciles de limpiar y desinfectar;

b) el material empleado no debe menoscabar las cualidades de las carnes ni provocar cambios de sus caracteres organolépticos o físico químicos;

c) deben ser cerrados herméticamente, de forma que se impida toda entrada de contaminantes;

d) para el transporte de reses, medias reses o cuartos enfriados deberán poseer rieles aéreos que permitan la suspensión de la mercadería a una altura que impida su contacto con el suelo;

e) para el transporte de carnes estibadas deberán disponer de rejillas que permitan la aireación, construidas en secciones de fácil remoción y que reúnan las condiciones establecidas en el literal a).

f) deberán disponer de iluminación interior con resguardo protector adecuado, inastillable, a fin de evitar la contaminación de los productos con vidrios rotos.

D.1431 Los vehículos de transporte de carnes y subproductos destinados a la exportación no podrán ser utilizados con otra finalidad que la establecida al momento de su habilitación.

No se permitirá transportar conjuntamente carnes y subproductos provenientes de distintas especies animales. Tampoco se permitirá el transporte simultáneo de carnes y subproductos provenientes de distintos establecimientos frigoríficos, salvo autorización expresa de las autoridades de la Dirección de Industria Animal.

D.1432 Prohíbese, también el uso de aserrín o sustancias similares en los pisos de estos vehículos.

D.1433 Las zonas de carga y descarga de la mercadería deberán estar debidamente protegidas con relación al medio ambiente.

D.1434 En casos de utilización consecutiva, en oportunidad del mismo embarque el personal del Servicio de Regulación Alimentaria exigirá que se mantengan condiciones higiénicas adecuadas y determinará lo que al respecto corresponda.

D.1435 En ninguna circunstancia se permitirá depositar carnes y subproductos en contacto directo con el piso del medio de transporte.

Las reses, medias reses o cuartos enfriados deberán ser acondicionados en forma suspendida, de manera que en ningún momento entren en contacto con el piso.
Sólo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes apropiados, debiendo ser acondicionados sobre rejillas que reúnan los requisitos indicados en el artículo D.1430. Cada sección de rejilla deberá ubicarse en el piso a medida que se vaya completando la estiba anterior, evitándose de esta manera que sean pisadas por el personal que la realice.

D.1436 Los envases utilizados(bolsas de arpillera, stockinetes, bolsas de polietileno, cajas de cartón o cualquier otro envase autorizado) deben ser de primer uso, de calidad suficiente para resistir las contingencias del desplazamiento, estar íntegros y en correctas condiciones de higiene Cualquiera sea su naturaleza, los envases deberán incluir en forma total las piezas contenidas.

D.1437 Todos los transportes frigoríficos, una vez completada la carga, deberán ser precintados por el personal dependiente de la Oficina Bromatológica competente destacado en plantas frigoríficas y cámaras arrendadoras de frío, los que serán suministrados y retirados de acuerdo a lo que se establezca.

D.1438 El personal afectado a las operaciones descriptas en esta Subsección deberá cumplir todas las exigencias de índole higiénico sanitarias establecidas en este título.

Todo el personal que manipule carnes o subproductos en tareas de carga transporte y descarga deberá utilizar ropa protectora adecuada. La misma consistirá en: blusa o guardapolvo y pantalón que cubra todas las partes de su ropa susceptibles de entrar en contacto con las carnes, cubre-cabezas y si fuera necesario cubre-nucas. Todas estas prendas estarán confeccionadas con telas lavables y de color claro.

El calzado consistirá en botas de goma, material plástico u otro material impermeable aprobado.

Se podrán utilizar cascos protectores de color claro y si fuera necesario guantes de material impermeable. Su uso no exime al operario de mantener sus manos perfectamente limpias.

Todas las prendas mencionadas deberán encontrarse al comienzo de la jornada en correctas condiciones de uso y de higiene.

D.1439 Las personas que por cualquier circunstancia se encuentren en las zonas de carga, transporte o descarga de carnes y subproductos deberán cumplir con todos lo requisitos de indumentaria exigidas para el personal oficial y obrero, así como con la conducta higiénica exigida.

Sección IV
Requisitos particulares para vehículos a ser usados en el transporte de pescado

D.1440 Cuando se transporte pescado destinado al consumo humano, no se permitirá la presencia de otro material en la caja del vehículo.

Inmediatamente después de la descarga de un vehículo, la caja del mismo deberá ser lavada a fondo.

D.1441 El pescado fresco deberá ser transportado en cajas de plástico o de otra forma adecuada desde el punto de vista higiénico sanitario. Las cajas plásticas usadas para el transporte de pescado fresco deberán estar limpias y en condiciones sanitarias.

Durante el transporte, el pescado fresco deberá ser enfriado con hielo finamente dividido.

D.1442 De acuerdo a las características constructivas y al equipamiento los vehículos de transporte de productos pesqueros podrán pertenecer a las categorías que se pasa a describir.

D.1443 Los vehículos categoría «A» deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a) Las paredes de la caja de vehículos refrigerados deberán estar aisladas y la superficie interna deberá ser lisa y de un material adecuado, además deberá ser completamente impermeable en todas las uniones y con puntas redondeadas.

b) Deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.

c) El equipo de refrigeración deberá ser apto para mantener una temperatura constante del aire dentro de la caja del vehículo y adecuada para el producto transportado.

d) Deberá proveerse equipo capaz de registrar con precisión la temperatura del aire dentro de la caja del vehículo y que sea claramente legible desde el exterior.

D.1444 Los vehículos de categoría «B» deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a) Las paredes de la caja del vehículo deberán ser aislantes y las superficies internas deberán ser lisas, de un material adecuado, completamente hermética en todas las uniones y con bordes redondeados.

b) Deberán tomarse previsiones para evitar el drenaje directo al exterior durante el transporte de pescado fresco.

D.1445 Los vehículos categoría «C» deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a) La superficie interior de vehículos con caja cerrada deberá ser lisa y de un material no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera, con bordes redondeados y uniones que permitan una fácil y eficiente limpieza.

b) Se deberá tomar previsiones para evitar el escape de líquidos de drenaje al exterior:

c) Los vehículos con caja abierta deberán contar con una lona impermeable, la cual deberá mantenerse limpia y deberá cubrir la totalidad de la carga.

d) La caja deberá estar dividida en compartimientos de no más de 2 mts. de largo. Las reparticiones deberán ser hechas de material liso, no poroso y resistente a la corrosión, exceptuando la madera.

D.1446 Los vehículos categoría «A» estarán autorizados a transportar pescado fresco y congelado para consumo humano.

Los vehículos categoría «B» estarán autorizados para transportar pescado fresco para consumo humano.

Los vehículos categoría «C» estarán autorizados para transportar desperdicios, pescados para consumo animal, para fabricación de fertilizantes o para otros propósitos que no incluyan el consumo humano.

D.1447 Se deberá tomar las precauciones necesarias para que, durante su transporte la temperatura de los productos congelados no sea superior a -18ºC.

El acondicionamiento del pescado congelado para el transporte deberá ser hecho de tal forma que facilite una circulación satisfactoria de aire enfriado.

CAPITULO X
COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS

Sección I
Aspectos generales

D.1448 La comercialización de alimentos se llevará a cabo en comercios alimentarios que deben cumplir con los requisitos generales establecidos en el Capítulo V para las empresas alimentarias, y los de los Capítulos VII a IX en lo que corresponda, además de los particulares que se establecen en este Capítulo.

D.1449 Todo alimento de consumo directo no envasado, que se comercialice, deberá mantenerse protegido del polvo o de otras fuentes de contaminación por vitrinas, campanas o similares.

Sección II
Características particulares de comercios alimentarios

Carnicerías
DEFINICIONES

D.1450 Carnicería
A estos efectos se entiende por carnicería, todo comercio donde se expende carnes, menudencias y productos cárnicos provenientes de establecimientos autorizados, de animales bovinos, ovinos, porcinos, conejos, aves y otras especies autorizadas, al consumidor final y a comercios o instituciones donde preparen comidas.

También podrán elaborar -para su venta exclusiva en el propio local- productos frescos no embutidos y vender productos no cárnicos, de acuerdo con la reglamentación que dicte el INAC.

Están comprendidos dentro de la presente definición, aquellos comercios dedicados exclusivamente a la venta de carne de aves y sus menudencias, usualmente denominados «POLLERIAS».

En los locales de carnicería no se permitirá ni la existencia ni la venta de animales vivos

D.1450.1 Carnicería de expendio
Se entiende por carnicería de expendio, la que recibe carne y menudencias de las especies anteriormente indicadas, ya envasadas y solamente procede a su exhibición y venta en el mismo estado, no efectuando operaciones de fraccionamiento, desosado ni envasado.

D.1450.2 Carnicería de corte
Se entiende por carnicería de corte, la que recibe carne y menudencias de las especies anteriormente indicadas, para su posterior troceo y desosado.

D.1450.3 Corte envasado
Se entiende por corte envasado, a los cortes o sus fracciones en su estado natural, enfriadas o congeladas, sin aditivos de ningún tipo, en envases aprobados por INAC, provenientes de establecimientos autorizados.

D.1450.4 Producto cárnico
Se entiende por producto cárnico, todo producto apto para el consumo humano que contenga carne, subproducto o derivados en su composición con adición de otras materias primas o ingredientes aprobados, independientemente de que haya sido sometido o no a un proceso destinado a asegurar su conservación.

HABILITACION DE CARNICERIAS
REGISTRO NACIONAL DE CARNICERIAS
AUTORIZACIONES

D.1451 Habilitación de carnicerías en el Departamento de Montevideo.
Las carnicerías que se instalen en el Departamento de Montevideo, deberán solicitar la habilitación correspondiente ante el I.N.A.C., presentando:

a) constancia de la Intendencia Municipal de Montevideo, de la aceptabilidad desde el punto de vista urbanístico.

b) plano a escala 1:50 (planta y cortes) y memoria descriptiva del local e instalaciones.

Conjuntamente con la habilitación, se realizará la inscripción del comercio en el Registro Nacional de Carnicerías que lleva el I.N.A.C.. A partir de su inscripción en el Registro, el comercio quedará en condiciones reglamentarias para funcionar.

La inscripción en el registro se realizará mediante declaración jurada en los formularios que proporcionará el Instituto Nacional de Carnes, debiendo exhibir los interesados, constancia de la inscripción en la Dirección General Impositiva y la documentación exigida por el Instituto Nacional de Carnes.

El I.N.A.C. podrá disponer la aplicación al Registro Nacional de Carnicerías de las normas que rijan para los registros a que se refiere el artículo 26 literal b) del Decreto-Ley Nº 15.605 del 27 de julio de 1984

D.1452 Cambio de titularidad
Todo cambio en la titularidad que se realice en los comercios de carnicería de Montevideo, deberá ser comunicado al I.NA C dentro de quince días a partir de la toma de posesión del comercio por el nuevo titular El nuevo titular deberá acreditar su condición, presentando la documentación requerida por el I.NA.C. a esos efectos.

Igualmente se comunicará previamente toda interrupción temporaria o cese definitivo en la explotación del comercio.

D.1452.1 Cambio de integrantes.
Todo cambio de integrantes que se opere en las sociedades titulares de los comercios de carnicería de Montevideo, debera ser comunicado al I.N.A.C. dentro de un plazo de quince días a partir de la toma de posesión del comercio, aportando los nuevos integrantes la documentación requerida por el I.N.A.C.

D.1452.2 La comunicación prevista en los artículos D.1452 y D.1452.1 debera hacerse en el plazo establecido aportándose el compromiso de compra-venta, cesion transferencia o cualquier otro documento constitutivo de la nueva situación y dentro de los 45 (cuarenta y cinco) días siguientes al vencimiento de dicho plazo deberá darse cumplimiento a la totalidad de los requisitos formales exigibles.

D.1453 Ampliación o reformas en comercios de carnicerías.
Toda reforma o ampliación que se realice en el comercio de carnicería que implique modificaciones al plano presentado ante el I.N.A.C. deberá contar con la aprobación de este Instituto.

D.1453.1 Inscripción de las carnicerías del interior del país.
Para las carnicerías del interior del país se mantendrá el requisito de inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías que lleva el I.NA.C.

Previo a las habilitaciones y a las autorizaciones de cambio de titularidad, cambio de integrantes en la sociedad o cese de actividades que se realicen en los comercios de carnicerías del interior del país, las Intendendencias Municipales recpectivas deberán requerir el Certificado de Vigencia expedido por el I.NA.C.

Una vez concretado el trámite de habilitación, cambio de titularidad cambio de integrantes en la sociedad o cese de actividades, las Intencias comunicarán los mismos al I.NA.C., a efectos de proceder a su inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías. La Intendencia Municipal respectiva efectuará la comunicación al I.NA.C por Oficio Municipal, aportando en el mismo los datos requeridos por este Instituto, y a partir de la inscripción del comercio en el Registro Nacional de Carnicerías, quedará autorizado para funcionar.

Carnicerías. La Intendencia Municipal respectiva efectuará la comunicación al I.NA.C. por Oficio Municipal aportando en el mismo los datos requeridos por este Instituto, y a partir de la inscripción en el Registro Nacional de Carnicerías éste quedará autorizado para funcionar.

D 1453 2Autorizaciones a carnicerías en todo el país para la venta de productos cárnicos chacinados fraccionados, productos no cárnicos, elaboración de productos frescos no embutidos y cocción.

El o los titulares de los comercios de carnicerías que deseen:

- vender productos cárnicos chacinados fraccionados,

- vender productos no cárnicos,

- contar con un sector de elaboración de frescos no embutidos,

- incorporar un sector de cocción. presentarán la solicitud ante el I.NA.C., el cual. una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas correspondientes. procederá a su autorización.

La solicitud será previa a toda instalación de elementos, equipos o ejecución de obras que adapten el comercio a esos fines.

Disposiciones Generales

D.1453.3El I.NA.C y las Intendencias Municipales correspondientes quedan facultadas a fijar precios por sus servicios de habililación o rehabilitación de los comercios, teniendo en cuenta los costos operativos. Asimismo podrán limitar temporalmente la vigencia de las habilitaciones concedidas así como categorizar las mismas según las características de los diferentes locales.

El control de instalación y funcionamiento de carnicerías corresponderá al I.NA.C. y a las Intendencias Municipales de conformidad a lo previsto en el Decreto-Ley Nº 15.605 de 27 de julio de 1984 y la Ley Nº 15.838 de 14 de noviembre de 1986, que tendrán acceso a locales, mercaderías, implementos, instalaciones y documentación comercial así como para exigir las declaraciones juradas que estime pertinente.

El I.NA.C podrá concertar con las Intendencias Municipales y Organismos competentes, la actuación de sus respectivos servicios inspectivos.

Las infracciones serán sancionadas por el I.NA.C., de conformidad con el art. 3 lit. A numeral 7 y el art.19 del Decreto-Ley Nº 15.605 del 27 de Julio de 1984, este último en la redacción dada por el art.194 de la Ley Nº 16.226 de 29 de octubre de 1991.

Para las zonas sub-urbanas y rurales, el I.NA.C. o las Intendencias Municipales, según los casos, podrán acordar tolerancias, siempre que no estén comprometidos aspectos higiénico-sanitarios delas carnicerías y que a una distancia menor de quinientos metros no exista o se instale otro comercio que reúna las condiciones exigidas en las presentes disposiciones.

Sin perjuicio de las normas establecidas en materia tributaria, las carnicerías estarán obligadas a documentar sus operaciones comerciales de acuerdo a las normas que establezca el I.NA.C., debiendo mantener la documentación correspondiente en el local de venta por el término mínimo de 24 (veinticuatro) meses.

Lo dispuesto en la presente sección es sin perjuicio de las facultades que correspondan al I.NA.C. o a las Intendencias Municipales conforme a su respectivo régimen legal

D.1454 Características de los locales
Condiciones generales.
El conjunto de locales que integran la carnicería no podrán tener ninguna comunicación directa con viviendas, comercios o espacios privados. En función de las características del local y del volúmen de ventas, el I.NA.C. o las Intendencias Municipales en su caso, podrán exigir accesos independientes para el público y la mercadería.

Definiciones

Local de ventas
El local de ventas está integrado por el área de trabajo y el sector del público. No incluye los locales refrigerados, depósitos de insumos, vestuarios, S.S.H.H. ni locales anexos (oficina, etc.).

Area de trabajo.
Se define como área de trabajo aquella destinada a las operaciones de troceado (preparación de los cortes), comprendiendo lugares de desplazamiento del personal, mesas de trabajo, exhibidores y mostradores de atención al público.

Sector de público.
Se considera área.destinada al público aquella superficie del local de ventas no incluida en el área de trabajo.

Anexo al local de ventas y comunicado con el mismo de forma indirecta, existirá un gabinete higiénico que deberá contar como mínimo, con un duchero, un lavatorio amplio y un inodoro. El comercio contará además con un vestuario con comodidades para el personal.

Las disposiciones anteriormente explicitadas, podrán sufrir adaptaciones en los casos de canicerías instaladas en mercados y supermercados, estando el I.NA.C. o las Intendencias Municipales en su caso facultados a autorizar las mismas.

D.1455 Areas máximas y mínimas exigidas para los salones de venta de los comercios de carnicería, de acuerdo con el tipo de producto a comercializar.

D.1455.1 Carnicería de expendio
Se establece para el local de ventas, un área mínima de 26 m2 (veintiseis metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 18 m2 para el área de trabajo.

D.1455.2Carnicería de corte.
Se establece para el local de ventas un área mínima de 30 m2 (treinta metros cuadrados) comprendiendo un mínimo de 20 m2 (veinte mts. Cuadrados) para el área de trabajo.

D.1455.3Comercio de venta de carne de ave exclusivamente. (Pollerías).
Se establece para este comercio, un área mínima de 26 m2 (veintiséis metros cuadrados para al local de ventas), comprendiendo un mínimo de 18 m2 para el área de trabajo.
Cuando no se realicen en este comercio operaciones de troceado, desosado, etc., el área podrá reducirse a 20 m2 (veinte metros cuadrados) debiendo tener el área de trabajo un mínimo de 12 m2.

D.1455.4Sectores de venta anexos al de carnicería.
Las carnicerías de expendio podrán anexar los siguientes sectores:
a) sector de venta de productos cárnicos chacinados (con fraccionamiento de los productos)
b) sector de venta de productos cárnicos envasados

Las carnicerías de Corte podrán anexar los siguientes sectores:
a) sector de venta de cortes cárnicos envasados.
b) sector de venta de productos cárnicos chacinados, (con fraccionamiento de los productos).
c) sector de los productos cárnicos envasados.
d) sector de venta de productos no cárnicos envasados.
e) sector de elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos
f) sector de cocción.

Las pollerías podrán anexar un sector de cocción de aves.

La venta de otros productos será reglamentada por el I.NA.C.

D.1455.5Sector de venta de cortes y productos cárnicos envasados.
Para este sector, no se exige mayor área.

D.1455.6Sector de venta de productos cárnicos chacinados.
Cuando se comercialicen productos cárnicos chacinados fraccionados, se destinará para ello un sector claramente delimitado.

Para este sector se exige un área de trabajo mínima complementaria de 2 m2
D.1455.7Sector de venta de productos no cárnicos.
Cuando se comercialicen productos no cárnicos, se destinará para ello un sector claramente delimitado.

Para este sector se exige un área de trabajo mínima complementaria de 2 m2. El área de trabajo destinada a la venta de productos no cárnicos no podrá superar el 25% (veinticinco por ciento) de la superficie del área de trabajo total.

D.1455.8Sector de elaboración de frescos no embutidos.

Cuando se elaboren productos cárnicos frescos no embutidos, se destinará para ello un sector claramente.delimitado y que estará a su vez comunicado visualmente con el sector de público.

Este sector deberá contar con un área de trabajo mínima de 3 m2 (tres metros cuadrados) pero no mayor de 20 m2. (veinte metros cuadrados).

D.1455.9Sector de cocción.
Para este sector se destinará un área mínima complementaria de 4 m2 con las instalaciones adecuadas no debiendo superar el 15% del área total.

D.1455.10 Tolerancias.
El I.NA.C. o las Intendencias Municipales en su caso, podrán admitir otras dimensiones de los sectores no contemplados en los numerales anteriores siempre que se asegure el mantenimiento de una operativa adecuada.

D.1455.11 Carnicerías en en comercios con modalidad de venta de autoservicio.

Los comercios con modalidad de venta de autoservicio (supermercados) con una superficie mayor o igual a los 200 m2 en su local de ventas, que cuenten con autorización previa de la Intendencia Municipal correspondiente, podrán vender carne y productos cárnicos, de acuerdo con la presente reglamentación.

Cuando el comercio de autoservicio opte por las instalaciones de una carnicería de corte, deberá destinar para esta un área de trabajo mínima de 20 m2. Esta área estará perfectamente delimitada y no se vinculará directamente con ningún sector de venta de productos no cárnicos

Cuando el comercio de autoservicio opte por la instalación de una carnicería de expendio, deberá destinar a ésta un área mínima de 18 m2.

D.1455.12 Cámaras refrigeradas
Las cámaras o unidades refrigeradas que sirvan a la carnicería se vincularán directamente con ésta y su uso estará reservado a carne y productos cárnicos. A su vez no se admitirá almacenar carne en cámara o unidades refrigeradas destinadas a otros productos no cárnicos.

D.1455.13 Ingreso de la carne
El ingreso de la carne se realizará a través de locales o pasajes con características constructivas y terminaciones similares exigidas para las carnicerías.

Cuando se trate de corredores o pasajes, estos tendrán un ancho no menor a un 1.20 mts (un metro con veinte centímetros) y se mantendrán en perfectas condiciones de higiene.

El ingreso de la carne no será simultáneo con el ingreso de productos de otra índole.

El andén de descarga contará con un alero de protección.

D.1455.14 Cadena de frío.
El mantenimiento de la cadena de frío deberá estar asegurada en todo el circuito, tanto por el comercio proveedor de los productos como por el comercio de autoservicio.

D.1456 Características constructivas.
Los locales o sectores donde se manipule carne sin envasar estarán construidos en mamposterías y reunirán las siguientes características constructivas:

D.1456.1 Paredes.
Las paredes serán revestidas hasta una altura mínima de 2 mts., con azulejos, cerámicas, acero inoxidable u otro material aprobado por el I.NA.C. o las Intendencias Municipales en su caso, y que deberá ser liso, fácilmente lavable, de fácil desinfección, resistente a los ácidos grasos y de color claro.

Los encuentros entre paredes y entre paredes y pisos, serán redondeados conformando ángulo sanitario.

D.1456.2Pisos
Serán de material impermeable, no porosos, de fácil limpieza y desinfección, resistente a los impactos y a los ácidos grasos, aprobados por el I.NA.C. o por las Intendencias Municipales en su caso, con una pendiente de 1.5% al 2% hacia la o las bocas de desagüe.

D.1456.3Techos.
Podrán ser de hormigón armado, chapa metálica, materiales cerámicos u otro material aprobado por el I.NA.C. o por las Intendencias Municipales en su caso que proteja adecuadamente de los factores climáticos.

La altura mínima de los locales será de 3 mts. (tres metros).

D.1456.4Cielorrasos.
Cuando se construya cielorraso, éste deberá ser resistente y perfectamente sellado para impedir el pasaje de humedad o suciedad, debiendo contar con la aproba-

ción del I.NA.C. o de las Intendencias Municipales en su caso.

D.1456.5 Aberturas.
Estarán construidos en materiales de fácil limpieza (metal, plástico). Cuando se relacionan con el exterior, deberán asegurar su hermeticidad. Toda abertura deberá contar con malla antiinsecto o cortina de aire.

D.1457 Ventilación e iluminación.
Los locales serán acondicionados de forma tal que la ventilación de los mismos quede asegurada. Donde existan equipos productores de calor o vapor, se instalarán facilidades para que estos no constituyan un factor de alteración.

Las paredes, cielorrasos y estructuras superiores de estos locales, deberán mantenerse libres de humedad y condensación, de forma tal de evitar el goteo y la contaminación de los productos.

Los sectores destinados al troceado, exposición y venta de carne y productos cárnicos, deberán contar con iluminación adecuada -natural o artificial- no debiendo ésta alterar los colores naturales del producto. A su vez deberán contar con protecciones inastillables.

D.1458 Instalaciones sanitarias.

D.1458.1 Abastecimiento de agua.
En los locales a que se refiere la presente reglamentación, deberá usarse agua potable proveniente de la red de distribución de O.S.E Toda otra fuente de abastecimiento de agua deberá contar con la aprobación del I.NA.C. o de las Intendencias Municipales en su caso. Todo local comercial que cuente con depósito de agua, está obligado a realizar la limpieza del mismo cada 6 (seis) meses ajustándose a las condiciones que establezca el I.NA.C. o las Intendencias Municipales en su caso.

D.1458.2 Evacuación.
La instalación sanitaria deberá cumplir con las siguientes condiciones particulares:

a) permitir la rápida evacuación de los líquidos y sólidos en suspensión.

b) impedir el pasaje de olores y roedores a través de la red de evacuación

Desagües de equipos:
En general, todo equipo que implique la utilización de agua, deberá contar con desagüe entubado, evitándose el derrame libre de líquido sobre el piso y las posibles salpicaduras.

LOCALES Y EQUIPOS FRIGORIFICOS

D.1459 Todo local de venta de carne deberá contar con instalación frigorífica para la conservación de los productos a vender.

Definiciones.

D1459.1 Locales y equipos frigoríficos.
Se entiende por locales (cámaras) y equipos frigoríficos, aquellas instalaciones destinadas a la aplicación del frío como método de conservación de la carne y otros productos perecederos de origen animal.

D.1459.2 Cámara de conservación de productos enfriados.
Se entiende por cámara de conservación de productos enfriados al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura que oscila entre +2°C y +5°C

D.1459.3 Cámara de conservación de productos congelados.

Se entiende por cámara de conservación de productos congelados al recinto que contando con equipamiento frigorífico adecuado, puede conservar los productos almacenados en él, a una temperatura no mayor de -12°C.

Cuando sea necesario conservar productos que han sido congelados a temperaturas menores, por ejemplo a -18°C, se dispondrá de cámaras de conservación o unidades que mantengan dichas temperaturas.

EQUIPAMIENTO

D.1460 Mesas.
Las mesas y mostradores tendrán la parte superior de material liso, de color claro, de fácil limpieza, resistente a los ácidos grasos. Podrán tener en uno de sus lados una faja de madera desmontable, sin pintar, con un ancho no mayor de 30 cmt.

D.1460.1 Lavamanos.
El local de venta contará como mínimo, con un lavamanos de accionamiento manual, agua caliente y fría y jabonera dispensadora de jabón líquido.

D.1460.2 Lavado de útiles.
Para el lavado de útiles, bandejas, etc. contará con las facilidades imprescindibles para este fin.

D.1460.3 Residuos.
Para los residuos, se dispondrá de un recipiente de metal o material plástico, móvil, con tapa y manija en el cual se inscribirá un letrero que indique:

«RESIDUOS» o «NO COMESTIBLES».

D.1460.4 Rieles y gancheras.
Los rieles y las gancheras serán de materiales inoxidables o hierro pulido, exentos de toda pintura.

D.1460.5 Insectocutores
Cuando se instale un insectocutor para el control de insectos, este se ubicará exclusivamente sobre la zona de público.

D.1460.6 Sierras.
Las sierras serán manuales o mecánicas construidas en materiales de fácil limpieza.

D.1460.7 Estantes, bandejas, etc.
Las bandejas serán de material, atóxico, de fácil higiene y desinfección y no podrán ser al, apoyadas en el piso. Las estanterías y/o rejillas de soporte deberán construirse en materiales metálicos resistentes a la oxidación, no siendo aptas las terminaciones en base a pinturas de ningún tipo.

CONDICIONES DE HIGIENE Y OPERACION

D.1461 Todos los locales y operaciones estarán diseñados y construidos de forma tal que permitan una correcta instalación del comercio.

D.1461.1 Los establecimientos deberán funcionar en perfectas condiciones de higiene. La limpieza de los locales, del equipamiento y las herramientas de trabajo se realizará toda vez que sea necesario y por lo menos una vez al día.

D.1461.2 Los locales y demás implementos de carnicería serán mantenidos en perfecto estado de conservación.

Es obligatorio adoptar todas las medidas tendientes a evitar la existencia de malos olores, polvo, hollín o humo.

D.1461.3 Es obligatorio adoptar medidas de lucha contra insectos y roedores. Los productos químicos y técnicas aplicadas al control de insectos y roedores, deberán contar con la aprobación de los organismos competentes.

D.1461.4 La carne podrá permanecer a temperatura ambiente, solo el tiempo para su troceado. Solo se permitirá la exhibición de carcasas, trozos, cortes, etc., cuando estén aislados del público y a una temperatura inferior o igual a +7°C medidos en la parte más profunda de las masas musculares.

Las vitrinas refrigeradas contarán con:

a) termómetro ubicado en un lugar visible al público.
b) protección de plástico transparente o vidrio templado que impida el contacto del público con la carne.

Los mostradores de atención al público deberán contar con una protección similar a la establecida por el literal b) para las vitrinas refrigeradas.

El I.NA.C. establecerá el plazo para la entrada en vigencia de estas disposiciones.

D.1461.5 Los materiales que se empleen para envasar o envolver los productos alimenticios que se expendan en las carnicerías serán aptos para estar en contacto con alimentos.

No se admitirán materiales de segundo uso ni las bolsas o láminas fabricadas con polietileno u otros plásticos recuperados.

D.1461.6 El personal destinado a los comercios de carnicería, cualquiera sea su función o actividad, deberá poseer el carné de salud en vigencia, expedido por las autoridades competentes. Dicho personal deberá hallarse en todo momento en correctas condiciones de higiene, debiendo usar ropa de color
claro (traje o delantales y gorro) en perfecto estado de limpieza y conservación.

AUTORIZACIONES ESPECIFICAS

D.1462 Ventas de productos cárnicos chacinados.

D.1462.1 Las carnicerías podrán vender productos chacinados sin fraccionaro fraccionados envasados herméticamente, provenientes de establecimientos habilitados sin que medie autorización expresa para ello.

D.1462.2 Los productos chacinados no podrán tener contacto con la carne. Se deberán mantener convenientemente separados y se contará para éstos con unidades refrigeradas, vitrinas, gancheras, etc., independientes de las utilizadas para carne.

D.1462.3 Cuando sea necesario el fraccionamiento, se dispondrá de un sector independiente de la carnicería donde se instalarán: la cortadora de fiambres, la balanza y el lugar de empaque.

D.1463 Venta de cortes envasados
Podrán vender cortes envasados todas las carnicerías habilitadas por el I.NA.C. en Montevideo y por las Intendencias Municipales respectivas en el interior del país.

D.1463.1 Los cortes provendrán de establecimientos habilitados y estarán rotulados de acuerdo con lo establecido en el Decreto Nº 141/992, del 2 de abril de 1992.

D.1463.2 Queda prohibido el fraccionamiento de los cortes envasados o su reenvasado.

Venta de productos no cárnicos

D.1464 Las carnicerías habilitadas dentro del territorio nacional podrán vender al público,además de las carnes, menudencias y productos cárnicos, los productos no cárnicos que autorice el I.NA.C.

D.1464.1 Queda prohibido el fraccionamiento de los productos no cárnicos que se comercialicen en la carnicería.

D.1464.2 Los productos cuya venta se autorice, deberán provenir de establecimientos autorizados por los organismos públicos competentes y cumplir los requisitos que se establecen en los siguientes numerales.

D.1464.3 En caso de productos importados deberán contar además, con las correspondientes autorizaciones.

D.1464.4 Los productos deberán estar envasados herméticamente y rotulados de acuerdo con lo establecido por el Decreto Nº 141/992 del 2 de abril de 1992.

D.1464.5 La temperatura de conservación de los productos cuya venta se autoriza, deberá mantenerse acorde a los rangos indicados en el rótulo o etiqueta, en todas las etapas de comercialización.

D.1464.6 En ningún caso, se podra congelar alimentos que se hayan recibido enfriados, ni descongelar alimentos que se hayan recibido congelados

D.1464.7 La exibición de productos no cárnicos enfriados se realizará en unidades refrigeradas diferentes de las que se emplean para carnes y menudencias, de modo de asegurar que no se interfiera con la operativa de la carne.

D.1464.8 En ningún caso se permitirá almacenar productos de otro origen, envasados o no, en la misma cámara de enfriado que se destina al almacenamiento de la carne. Para aquellos productos que necesitaren refrgeración (enfriados entre 2°C y 5°C) deberá contarse con un local o unidad refrigerada independiente.

D.1464.9 Se admite el almacenamiento conjunto de productos alimenticios congelados a temperaturas menores o iguales a -12°C, en una misma unidad, siempre que éstos se mantengan convenientemente separados y que su identificación y manejo no implique excesiva manipulación y riesgo de deterioro de los envases.

D.1464.10 Se admitirá en la zona de público la instalación de góndolas, vitrinas refrigeradas o vitrinas de congelado para autoservicio, siempre que se cuente con espacio suficiente y que estas unidades no afecten el normal funcionamiento de este sector.

D.1464.11 El manejo de los productos estará a cargo de personal diferente del que manipule la carne.

D.1464.12 Cuando el local de carnicería no cuente con entrada independiente para el acceso de la carne, se evitará el ingreso simultáneo de carne y productos de otra índole.

D.1464.13 En ningun caso se permitira la acumulación excesiva o desordenada de productos alimenticios dentro del comercio Tampoco se admitirá la acumulación de envases (cajones, cajas, etc) dentro del local de ventas.

Elaboración de productos cárnicos frescos no embutidos

D 1465 Alcance
El presente numeral se aplica a carnicerias que elaboran productos frescos no embutidos, con venta directa al público en la propia carnicería. Se permitirá la elaboración de productos frescos no embutidos a aquellas carnicerías que cumplan con lo establecido en los numerales siguientes

D 1465.1 Definiciones
Se define como producto fresco, aquellos productos elaborados en base a carne o carne y visceras, provenientes de animales aptos para el consumo humano, con el agregado o no de vegetales, productos lácteos, huevos cocidos, aditivos y sin ningun procesoposterior a su preparacion y armado

No se incluye en esta definicion la preparacion de embutidos, hamburguesas ni productos elaborados en base a carnes picadas

D 1465 2Ingredientes no carnicos
Los productos no cárnicos ingresaran a la carniceria ya preparados y acondicionados para ser incorporados a las carnes Los productos no cárnicos deberan provenir de establecimientos habilitados por al autoridad competente

D 1465 3Caracteristicas del sector de elaboración
Para la elaboracion de estos productos, se debera contar con un sector claramente delimitado, al cual se tendrá acceso visual desde el local de ventas.

Este sector será cerrado con tabiques, muros o mamparas hasta una altura mínima de 2,20 mts. (dos metros veinte centímetros) y contará con una ventana que permitira visualizar el sector desde la zona de publico

La sala de elaboración tendra un área minima de 3 (tres) m2 y un máximo de 20 veinte) m2

D 1465 4Equipamiento
El equipamiento del sector contará de mesas, bandejas con sus plataformas y lavamanos

D 1465 5Agua caliente
Toda carniceria que elabore productos frescos, deberá contar con un sistema generador de agua caliente en volumen acorde a la producción. La fuente de energia empleada en el sistema de produccion de agua caliente, no deberá generar contaminacion en las áreas de proceso

D 1466 Cocción
Las carnicerias podran disponer en sus locales de venta, de un sector de coccion de carne o productos carnicos, ajustado a las normas que se establecen a continuación

D 1466 1 Ademas del equipo de coccion, el sector contará con una mesada especifica para el troceo y expedición y un sistema de extraccion de vapores, humos y olores, de acuerdo con lo establecido en el numeral 4

D 1466 2El I NA C reglamentará la instalación de este sector, debiendo en todos los casos asegurar el correcto funcionamiento de la carniceria.

D 1467 Sin perjuicio del control de instalacion y funcionamiento de locales destinados a carnicerias y pollerias que efectúa I.NA C , en caso de comercializar los mismos otros alimentos, deberán cumplir con las normas previstas en este Título, correspondiendo su fiscalización a la I M. de M.

Pescaderías y expendio de aves faenadas

D 1468 Para estos establecimientos se aplicaran las mismas disposiciones que para carnicerias Se exceptúa del cumplimiento de las dimensiones minimas de superficie y de altura del local y de la instalación de una puerta vaiven para el ingreso del público

Expendio de productos de panadería

D 1469 Se autoriza el transporte y comercialización de pan y productos de panaderia por vehiculos y en comercios de alimentos debidamente autorizados por el Servicio de Regulación Alimentaria, si estos estan envasados en la planta de produccion del modo que se detalla en los Arts siguientes

D 1470 El pan y los productos de panaderia seran envasados a los efectos mencionados en el Art D 1469 en bolsas de materiales aptos para uso alimentario, cerrados y rotulados con el nombre de la firma elaboradora y con la fecha del día de produccion y el nº de habilitacion bromatológica

D.1471 Las piezas de pan grande serán envasadas individualmente El pan chico se envasará a razón de hasta seis (6) unidades por envase

D 1471 1 Los bizcochos y facturas deberán envasarse en bolsas de hasta 12 unidades

D 1471 2 Para el abastecimiento de restaurantes, casas de comidas, bares y otros lugares de expendio de alimentos, sólo se autoriza el pan chico en envase individual El pan de viena, pan para frankfurters, tortugas y panes chicos que sean procesados posteriormente en cocinas de bares y cantinas, podrán envasarse en bolsas de hasta 24 (veinticuatro) unidades

D.1471.3 Prohibese el transporte de productos de panaderia que no se ajuste a las disposiciones precedentes así cómo todo fraccionamiento efectuado durante el transporte o la comercialización antes de la entrega al comprador En caso del fraccionamiento autorizado por los Arts D 1471 1 y D 1471 2, los productos sólo podran manipularse con pinzas o utensillos apropiados

Expendio de helados

D 1472 Las heladerias o expendio al publico de helados estaran convenientemente separadas de los locales de elaboración Deberán cumplir con lo establecido en el artículo D 1386

D 1473 Queda prohibida la manipulacion de helados en zonas o lugares donde pudieran contaminarse al expenderlos, por contacto con agentes externos, tales como polvo, aire, viciado, zona de circulacion de publico u otros que a juicio de la Servicio de Regulación Alimentaria representen un peligro o riesgo para la salud del consumidor

D 1474 Las conservadoras que estén en contacto directo con el público contaran con un elemento protector hasta complementar una altura de 1,3 metros y estaran ubicadas a una distancia minima de 2 metros de las aberturas externas Este protector no será exigido si se cuenta con un mostrador que cumpla con las alturas referidas

D 1475 Los envases, envolturas y cucharitas serán de primer uso y se mantendrán aisladas del alcance del público. En el caso de helados envasados en porciones individuales para venta fuera de las heladerias, estos deberán salir del establecimiento elaborador acompañados de cucharitas envueltas en envases cerrados

Las cucharas destinadas al fraccionamiento de helados se mantendrán dentro de cada recinto conservador

La envoltura o envase de cada unidad de helado que no se expenda en la heladeria sera cerrado y de material apropiado previamente autorizado por la Servicio de Regulacion Alimentaria

D 1476 El transporte de los helados desde la fabrica hasta las heladerias se efectuará exclusivamente en vehiculos habilitados para ese fin El helado sera sometido permanentemente a temperaturas inferiores a 8°C bajo cero

D 1477 Las maquinas expendedoras de helados tipo «Soft» deberán estar ubicadas de tal manera de dar cumplimiento a lo establecido en los articulos D.1473 y D 1474 Las mezclas usadas en este tipo de máquinas deberán ser elaboradas en establecimientos habilitados para este fin y transportadas en recipientes adecuadamente tapados, y conservados a temperatura inferior a 4°C

Quioscos y salones de expendio de golosinas y afines

D 1478 Se aplicarán a éstos comercios las disposiciones de los articulos D 1085, D 1091 y D.1092

Estos comercios podran expender otro tipo de alimentos envasados con la autorización expresa de la Oficina Bromatologica no permitiéndose efectuar ninguna operación de elaboración ni fraccionamiento

Verdulerías (expendio de frutas y hortalizas)

D 1479 El local destinado a venta de frutas y hortalizas deberá tener techo y si es necesario poseerá toldo a los efectos de proteger los productos de los factores climáticos

Los pisos serán lavables y mantenidos en condiciones higiénicas

Las frutas y verduras deberán mantenerse en todo momento para su expendio a 50 cm. del suelo como minimo No deberán tampoco en ningun momento estar expuestas al sol, debiendose adoptar las previsiones del caso

Supermercados

D 1480 Designase con el termino de supermercados a los establecimientos donde se expenden articulos alimenticios y otros, mediante el sistema de autoservicio

D.1481 Los edificios destinados a supermercados deberán estar aislados completamente del medio exterior por paredes mamposteria y contar con los siguientes ambientes

a)zona de recepcion de mercaderia almacenamiento de las mismas, separada de la zona de expendio y con entrada independiente de la misma,

b)zona de expendio,

c)unidades frigorificas de capacidad suficiente para permitir el almacenamiento adecuado de los productos perecederos;

d)zona de administración,

e)zona de envases,

f)vestuarios y servicios higiénicos independientes para el personal

D 1482 La comercialización de productos alimenticios frescos dentro de supermercados se efectuara en secciones separadas para cada tipo, de modo de evitar contaminaciones cruzadas

La exhibicion y conservacion de alimentos perecederos debera realizarse de acuerdo a lo establecido en el Capitulo 8 de este reglamento

El fraccionamiento de alimentos dentro del supermercado debera cumplir con lo establecido en la Seccion 3 del Capitulo

D 1483 La venta de pan por autoservicio se hara en envases cerrados El traslado desde su recepcion hasta el lugar de envasado o venta se efectuara por medio de recipientes destinados especificamente para esos fines

La venta de carne se realizara en una zona especialmente destinada a este fin que cumpla con lo establecido en el articulo D 1450

D.1484 En el interior de los supermercados pueden funcionar cafeterias o lugares de expendio de alimentos listos para el consumo o semipreparados o sectores de elaboracion de alimentos, siempre que esten en una sección aislada que cumpla con lo establecido en las secciones correspondientes de los Capitulos VI y XI

Mercados

D 1485 Designase con el término de mercados a los locales de propiedad municipal o privada en cuyo interior funcionarán puestos de venta de construcción estable, destinados al comercio de productos alimenticios

Ademas de satisfacer las normas de caracter general de la presente ordenanza deberan

a)tener capacidad suficiente para el maximo probable de concurrentes,

b) poseer suficientes depósitos con tapa para los desperdicios, servicio de agua corriente y desagues,

c)cumplir cada uno de los puestos con lo establecido en la seccion correspondiente al tipo de productos que comercialice,

d)poseer camaras frigorificas independientes para carnes, pescados, mariscos, verduras, frutas y productos lacteos

D 1486 Las calles internas asi como las veredas interiores y exteriores deberan tener piso impermeable y desagues adecua-

dos

D.1487 Se deberá prever que las operaciones de carga y descarga de productos alimenticios así como de desperdicios, se realicen en forma tal que permitan mantener condiciones adecuadas de higiene.

D.1488 En caso de existir locales que preparen comidas, éstos deben cumplir con lo establecido en las secciones correspondientes del capítulo XI y los locales elaboradores de alimentos deberán satisfacer las exigencias del capítulo VII para este tipo particular de empresa.

D.1489 Queda prohibido el uso de los locales del mercado para dormitorio o vivienda

Almacenes, despensas y locales de venta de productos de granja

D.1490 Para estos comercios alimentarios regirán las disposiciones generales para comercios alimentarios, con excepción de los artículos D.1089 inc.»a» y D 1090, y las establecidas en la Sección III del Capítulo VII.

Prohíbese la exhibición de alimentos en bolsas de arpillera y de plastillera.

CAPITULO XI PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTOS

Sección I Disposiciones generales

D.1491 Las empresas de preparación y servicio de alimentos cumplirán con los requisitos establecidos en el Capítulo V y los del presente capítulo.

Se reconoce dos tipos de empresas de preparación y servicio de alimentos:

a) con cocina separada del salón de ventas;

b) sin cocina separada.

Las mismas se regirán por las disposiciones generales, así como las particulares de la Sección II de este capítulo.

D.1492 Contarán con piletas que dispondrán de suministro de agua caliente y jabón o detergente. La pileta deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) estará construida de aluminio, acero inoxidable, loza u otro material apropiado a juicio del Servicio de Regulación Alimentaria;

b) estará provista de desagües permanentes que permitirán la evacuación constante del agua de lavado, prohibiéndose el uso de tapones o cierres; su profundidad mínima será de 15 cm.;

c) las llaves, grifos o robinetes serán metálicos y estarán en perfectas condiciones de funcionamiento en todo momento;

d) el desagüe se hará por medio de sifón a las vías sanitarias o en su defecto a sumideros o cajas especiales aprobados por los servicios municipales correspondientes.

D.1493 Las esponjas, cepillos y otros enseres de limpieza y utensilios de cocina, se lavarán repetidas veces por día y se sumergirán en agua clorada durante 20 minutos por vez.

D.1494 Queda prohibida la utilización de aserrín de madera o similares para el secado de pisos en cocinas o en cualquier otro lugar o zonas de estos establecimientos.

D.1495 Los restos de combustibles, basuras y desechos, así como todo producto que no se encuentre en las condiciones establecidas por este título, se retirarán diariamente del local de elaboración. Los recipientes respectivos contarán necesariamente con tapa y estarán debidamente identificados. La limpieza de los pisos será vigilada severamente por el propietario o encargado, especialmente en cuanto se refiere a arrojar servilletas, envases y demás desechos.

D.1496 Prohíbese la conservación de sobras de comidas en lugares en que pueda sospecharse o presumirse su posterior utilización para consumo humano.

D.1497 Las «pajitas» o sorbitos de papel o plástico, se deberán ofrecer envueltas en forma individual.

Los mondadientes deberán ofrecerse en envase cerrado que impida su reuso.

D.1498 La vajilla, los cubiertos, las cristalerías y la mantelería deberán encontrarse en perfectas condiciones de uso, higiene y conservación, prohibiéndose la existencia de implementos deteriorados.

D.1499 El suministro de sal, aceite y vinagre, condimentos a base de mostaza así como de otros aderezos, se realizará por medio de recipientes con cierre que evite la contaminación del contenido.

D.1500 Los pescados en general así como los demás productos de mar se mantendrán a la temperatura adecuada en sectores de las cámaras de frío o heladeras destinadas exclusivamente a ese uso.

D.1501 El pan, galletitas, grisines, manteca, quesos y dulces deberán presentarse en envase cerrado.

D.1502 En los comedores al aire libre, el piso no podrá ser de materiales sueltos que produzcan polvo o que sean de difícil limpieza.

D.1503 Las alacenas, estanterías o cualquier otro lugar de conservación o depósito de alimentos, envasados o no, deberán hallarse en perfectas condiciones de higiene y orden, así como en lugares aptos para ese fin, ventilados e iluminados convenientemente.

D.1504 Los mostradores serán lisos en su cara o superficie superior, sin uniones abiertas ni roturas y se construirán de materiales impermeables de fácil lavado.

D.1505 Los servicios sanitarios para uso del público cumplirán con lo establecido en el artículo D.1100.

Los servicios sanitarios y vestuarios del personal deben presentar en todo momento correctas condiciones de limpieza, higiene, iluminación y funcionamiento de sus instalaciones y cumplirán con lo establecido en la Sección II del Capítulo V.

D.1506 El personal deberá cuidar de su propio aseo e higiene y manipular los alimentos en forma correcta.

El personal afectado a la cocina, lavado de vajilla, despensa o servicio de mostradores, usará ropa lavable de color claro y gorro del mismo color. El resto del personal vestirá ropas apropiadas a la función que desempeña en perfecto estado de conservación y aseo, no pudiendo realizar tareas en ropa de calle. Los propietarios de los establecimientos serán en todos los casos, responsables directos del cumplimiento de lo precedentemente dispuesto.

D.1507 La preparación de jugos de frutas se realizará, exclusivamente, por medio de equipos autorizados por el Servicio de Regulación Alimentaria.

Sección II

Características particulares de las empresas de preparación de alimentos

Cocina separada del local de ventas; restaurantes, casas de comida, rotiserías, confiterías

D.1508 Prohíbese la instalación de las cocinas de restaurantes en sótanos o subsuelos, salvo las ya habilitadas que se regirán por el artículo D.1227.

Las cocinas deberán contar con:

a) capacidad adecuada para la elaboración de comidas o preparaciones culinarias en cantidad suficiente para atender el número de mesas instaladas;

b) piso impermeable, liso y de fácil limpieza;

c) piletas para el lavado de alimentos, alejadas de la zona de preparación y cocimiento de comida, las que estarán dotadas de servicio de agua potable;

d) fogones, cocinas, hornos y parrillas instaladas a una distancia adecuada de muros linderos de modo de evitar la trasmisión de calor a las fincas vecinas;

e) campanas, construidas de materiales incombustibles, lisas y de fácil limpieza, para evacuar humos, olores y vapores; estarán provistas de chimeneas que comuniquen al exterior y en caso necesario de elementos mecánicos para la evacuación forzada, la altura de las chimeneas deberán sobrepasar 3 metros como mínimo el nivel del edificio colindante más alto;

f) paredes revestidas hasta una altura mínima de 2 metros con azulejos, mármoles, acero inoxidable u otro material impermeable aceptado o autorizado por el Servicio de Regulación Alimentaria;

g) tendrán una superficie mínima de iluminación natural equivalente a 1/10 del área planimétrica del local y de una superficie de ventilación equivalente a 1/20 de la misma;

h) las aberturas de ventilación y acceso estarán protegidas con malla contra insectos;

i) los techos serán lisos, revocados, de material incombustible y de fácil limpieza;

j) las mesas de trabajo serán de mármol pulido, acero inoxidable, grés, azulejos o materiales, similares no porosos, aptos a juicio de la Oficina Bromatológica;

k) todos los útiles alimentarios de uso en las cocinas presentarán superficies lisas, de fácil limpieza y su material podrá ser: aluminio, loza, porcelana, plástico, acero inoxidable, hierro o cobre; para estos dos últimos metales las superficies estarán perfectamente estañadas o esmaltadas en la parte en contacto con los alimentos y no presentarán fisuras, roturas o cascaduras

D.1509 Se contará con piletas que cumplirán las exigencias del artículo D.1492.

Para lavar la vajilla se utilizará abundante agua , jabón o detergente y se enjuagará repetidas veces con agua potable

Cocina no separada del local de ventas; pizzerías, parrilladas, cafés y bares

D.1510 Los hornos, hornallas o cocinas contarán con:

a) campanas y extractores eficientes que evacuen olores, humos y vapores hacia el exterior, de forma que no perjudiquen o afecten propiedades linderas ni causen molestias a público y vecinos;

b) chimenea que supere en 3 metros la altura del edificio colindante más alto

D.1511 Las cámaras frías y vitrinas refrigeradas sólo podrán contener productos alimenticios aptos para el consumo. Los alimentos perecederos se conservaran en vitrinas refrigeradas o heladeras, depositados en bandejas de material impermeable y de fácil lavado.

D.1512 Los alimentos que no necesitan refrigeración se conservarán en vitrinas o campanas transparentes, depositados en bandejas de fácil limpieza o de material descartable.

D.1513 La elaboración de sandwiches minutas y demás alimentos se realizaran en sitios destinados exclusivamente a ese fin alejados de pasajes y de zonas susceptibles de provocar contaminación, así como aislados del público, prohibiéndose la existencia de implementos u objetos extraños a la tarea que allí se cumple (bolsas, casilleros con botellas, ropas, ventiladores, etc.)

Sección III Venta de productos alimenticios en la vía pública Puestos rodantes

D.1514 El Servicio de Regulación Alimentaria autorizará el funcionamiento de puestos rodantes para el expendio de productos alimenticios en la vía pública, en los lugares en que las reglamentaciones de tránsito lo permitan.

D.1515 Los puestos rodantes se exceptúan de las exigencias previstas en la Sección I del presente capítulo.

D.1516 La venta de productos alimenticios desde puestos rodantes se efectuará al paso. Se expenderán exclusivamente los alimentos que permitan la mínima manipulación y deban ser consumidos de inmediato, debiendo ser autorizados por el Servicio de Regulación Alimentaria.

D.1517 Todos los alimentos sin excepción alguna, deberán provenir de locales que cuenten con la debida habilitación.

Los alimentos que así lo requieran deberán ser conservados en refrigeración hasta el momento de su uso.

D.1518 Queda expresamente prohibida la preparación previa (corte, limpieza, embutido, etc.), de los alimentos en los mencionados puestos rodantes.

D.1519 Los puestos rodantes deberán ajustarse en sus aspectos constructivos (paredes, pisos, techos y demás instalaciones) a las condiciones higiénicas y de seguridad

previstas en esta norma para los servicios de alimentación, en lo que sea pertinente. Debiendo además para este particular disponer de:

a) mesa y pileta de acero inoxidable;

b) instalaciones adecuadas para el almacenamiento transitorio y cocimiento de los productos;

c) agua potable en todo momento, la que será renovada en forma diaria y estará contenida en depósitos apropiados, adosados al vehículo, transportada a la pileta por tubería y dispensada preferentemente mediante grifo;

d) depósito para recibir aguas servidas, el que se evacuará en lugares apropiados (fuera de la vía pública) tantas veces como sea necesario y por lo menos una vez al día;

e) refrigerador en buen estado de funcionamiento y de capacidad suficiente para almacenar la mercadería que se expenda diariamente;

f) recipientes para residuos con tapa dentro y fuera del vehículo;

g) dispositivos adecuados para extracción del humo y vapores, sin causar molestias a vecinos y público en general. Se mantendrá la higiene de los alrededores en todo momento.

D.1520 Se utilizarán para el servicio de alimentos, exclusivamente útiles de naturaleza descartable, resguardados del polvo y todo tipo de contaminación.

Queda expresamente prohibido la reutilización de elementos de naturaleza descartable. Cada puesto rodante deberá lucir una leyenda, en lugar y caracteres bien visible requiriendo de los consumidores la destrucción de útiles de naturaleza descartable antes de arrojarlos al depósito de residuos.

D.1521 Son obligaciones del permisario del puesto rodante:

a) mantener en perfecto estado de higiene el puesto rodante y el lugar de estacionamiento;

b) la utilización en forma permanente de vestimenta compuesta de saco y gorro de color claro y en perfecto estado de conservación e higiene;

c) disponer permanentemente del Carné de Salud vigente de todo el personal del puesto;

d) la manipulación higiénica de los productos que expenda, evitando el manejo de estos por la misma persona que administra el dinero.

CAPITULO XII
MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
Sección I
Aspectos Generales

D.1522 Los envases y equipamientos alimentarios que estén en contacto con los alimentos, deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura, para que en las condiciones normales o previsibles de empleo no produzcan migración a los alimentos de componentes indeseables, tóxicos o contaminantes en cantidades tales que superen los límites máximos establecidos de migración total y específica, tales que:

a) puedan representar un riesgo para la salud humana;

b)ocasionen una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o de los caracteres sensoriales de los mismos.

D.1523Los componentes a usar en los materiales a entrar en contacto con los alimentos se regirán por los siguientes principios:

a) deberán estar incluidos en las listas positivas que son enumeraciones taxativas de las sustancias que se ha comprobado que son fisiológicamente inocuas en ensayos con animales y cuyo uso está autorizado para la fabricación de materiales en contacto con alimentos;

b)en algunos casos, para alimentos específicos, podrán efectuarse restricciones de uso;

c)deben cumplir criterios de pureza compatibles con su utilización;

d)deben cumplir con los límites de migración total y migración específica establecidos para ciertos componentes o grupos de componentes.

D.1524 Las sustancias alimenticias y sus materias primas no podrán estar en contacto con

a)papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos, usados o manchados;

b)papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido, como ser: yeso, alumbre, resinas sintéticas, carbón de hulla y derivados antracénicos, colorantes de anilina, pigmentos, antisépticos y aditivos no permitidos en este título;

c)papeles coloreados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido pero que cedan fácilmente su color;

d)cartón, papel o caucho que no sean de primer uso.

D.1525 Se prohibe el empleo de materiales recuperados como materia prima para la fabricación de elementos a estar en contacto con productos alimenticios.

D.1526 Se reconoce los siguientes tipos de materiales que componen los envases y equipamientos alimentarios:

a)materias plásticas, incluidos los barnices y los revestimientos;

b)celulosas regeneradas;

c)elastómeros y cauchos;

d)papeles y cartones;

e)cerámicas;

f) vidrio;

g)metales y aleaciones;

h)madera, incluido el corcho;

i)productos textiles;

j)ceras de parafina y ceras microcristalinas;

k)otros.

Sección II
Disposiciones generales sobre envases alimentarios

D.1527 Todo envase destinado a contener alimentos y en contacto directo con estos, deberá garantizar la protección del producto contenido en el mismo contra los agentes causantes de deterioro. Deberá mantenerse, así como su tapas o cierres en perfectas condiciones de higiene antes y después de su llenado o utilización.

Los envases deberán disponer de cierres o sistemas de cierres que eviten la apertura involuntaria del mismo en condiciones normales. No se exigirán sistemas o mecanismos que los hagan inviolables o que demuestren evidencias de apertura intencional, excepto en los casos especialmente previstos.

D.1528 Los envases especialmente autorizados como de reuso deberán desecharse cuando se encuentren rayados, manchados, deformados o con identificación alterada.

D.1529 Los materiales antes mencionados o combinaciones de los mismos estarán sujetos a normas, reglas de muestreo y métodos de análisis, de modo de dar cumplimiento a lo establecido en el inciso D.1523

D.1530 Se autoriza el cierre de los envases con los siguientes materiales:

a)estaño técnicamente puro con un máximo de 1% de impurezas y no más de 0,01% de arsénico;

b)corcho de primer uso y sucedáneos plásticos, que no cedan sustancias nocivas;

c)tapas metálicas estañadas, barnizadas o esmaltadas, ajustadas sobre anillos de corcho, caucho o sucedáneos, exentos de sustancias nocivas;

d) cauchos de primer uso y sucedáneos, exentos de sustancias nocivas;

e)láminas metálicas, tapas corona y similares, provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales, o materiales plásticos o revestimientos autorizados ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto;

f)vidrio, porcelana u otro material aprobado;

g)mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

Sección III
Disposiciones particulares para materiales metálicos

D.1531A los efectos de lo dispuesto en este título los materiales metálicos, revestidos o no, que entran en contacto con alimentos y sus materias primas durante su producción, elaboración, transporte, distribución o almacenamiento, se clasifican en:

a)materiales ferrosos o no ferrosos exclusivamente;

b) materiales ferrosos o no ferrosos recubiertos exclusivamente con revestimientos metálicos;

c) materiales ferrosos o no ferrosos presentando o no revestimientos metálicos y recubiertos en una o en ambas caras por revestimientos poliméricos, o sometidos a una operación de aceitado; si se trata de materiales sin revestimiento metálico, ambas caras deberán presentar revestimiento polimérico.

D.1532 Cuando se considere necesario se podrá proteger interiormente los materiales metálicos con barnices, lacas, esmaltes o cualquier otro revestimiento polimérico con sustancias incluidas en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos, de acuerdo a los establecido en los ANEXOS 1 y 2 de este capítulo. Todo material estañado, esmaltado, laqueado, barnizado y/o tratado, debe presentar su superficie cubierta de acuerdo con la mejor práctica tecnológica adecuada a la protección del producto a envasar.

Son permitidos los envases con barnizado parcial de su interior o con exposición intencional de un filete de estaño técnicamente puro, cuando las características del alimento a ser envasado así lo requieran.

D.1533 Para el pintado, decoración y esmaltado de los envases solamente son permitidos los colorantes y pigmentos autorizados para materiales plásticos. Las tintas de impresión así como los barnices y esmaltes utilizados en la cara externa de los envases y equipamientos metálicos, no estarán sujetos a las disposiciones de este título siempre que no entren en contacto directo con los alimentos.

D.1534 Los envases y equipamientos metálicos, no podrán ocasionar modificaciones inaceptables en la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos.

Los envases y equipamientos metálicos con o sin revestimientos poliméricos, en las condiciones previstas de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes que representen riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límetes de migración establecidos en esta sección.

D.1535 Los límites de migración total de los metales que se indican a continuación, que deberán cumplir todos los envases y equipamientos metálicos en contacto con los alimentos, determinados de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente, serán los establecidos como límites de contaminantes en alimentos:

Antimonio
Arsénico
Bario
Boro
Cinc
Cobre
Estaño
Flúor
Plata
Plomo
Mercurio

Es obligatorio el análisis de antimonio, arsénico y plomo para todos los casos.

D.1536 Los envases y equipamientos metálicos revestidos con barnices o esmaltes que contengan compuestos fenólicos en su formulación, deben ser sometidos a la determinación de migración específica de fenol, cuya metodología y límites están descritos en la norma MERCOSUR correspondiente.

D.1537 Para los revestimientos poliméricos utilizados para la protección interna de envases metálicos, los ensayos de migración total y específica se realizarán con los mismos aplicados sobre el sustrato metálico para el cual se destinan.

D.1538 Los usuarios de envases y equipamientos metálicos con

revestimientos poliméricos internos destinados a entrar en contacto con alimentos solamente podrán utilizar aquellos aprobados por la autoridad competente.

D.1539.Los envases de tres piezas pueden presentar costura lateral agrafada o de superposición, pudiendo esta costura ser realizada con:

a)agrafado mecánico;

b)soldadura eléctrica;
c)aleaciones estaño - plomo;

d)estaño técnicamente puro;

e)cementos termoplásticos que cumplan con las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos en contacto con alimentos con las correspondientes restricciones de uso.

D.1540 Las tapas metálicas deberán asegurar la hermeticidad del envase, para lo cual se permite el uso de materiales sellantes que contengan talco, magnesia y otros materiales inocuos (gomas, cauchos, etc.), con sus restricciones de uso. Este requisito no será necesario para los alimentos que por su composición no requieran ser esterilizados para su conservación.

D.1541Queda permitido el empleo de envases de hojalata retornables para galletitas. Dichos envases no presentarán zonas de difícil acceso a los agentes limpiadores, debiendo desecharse cuando se encuentren oxidados, machacados, deformados con la identificación comercial alterada o cuando genéricamente mostraren alteraciones que hagan perder la finalidad de protección del contenido y su condición de bromatológicamente aptos.

Los establecimientos usuarios de envases metálicos retornables para galletitas deberán estar habilitados para tal fin por la autoridad competente. Para la habilitación se requerirá que dispongan de un área y equipamiento especiales destinados a la higienización de los envases retornados.

D.1542 En la elaboración de envases y equipamientos metálicos podrán ser empleados los siguientes materiales:

a)materias primas metálicas sin autorización previa;

i)acero y sus aleaciones inoxidables;

ii) hierro fundido o batido;

iii) acero o hierro galvanizado;

iv)aluminio técnicamente puro y sus aleaciones

v)acero cromado revestido con revestimientos poliméricos;

vi) acero no revestido (chapa negra) protegido con revestimientos poliméricos;

vii)cobre, latón o bronce revestidos íntegramente por una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros;

viii) estaño, níquel, cromo y otros metales técnicamente puros y sus aleaciones con metales inocuos;

ix) hierro enlozado o esmaltado que cumpla con las exigencias de este capítulo para vidrio y cerámica.

Las materias primas metálicas mencionadas anteriormente no deben contener más de 1% de impurezas constituidas por plomo, antimonio, cinc y otros metales, considerados en conjunto, y no más de 0,01% de arsénico u otra sustancia considerada nociva por la autoridad competente.

x)hojalata que cumpla con las siguientes exigencias:

- para envases no barnizados internamente para productos alimenticios en general, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 5,6 g. de estaño por metro cuadrado; para productos alimenticios sólidos relativamente secos (polvos, granulados, etc.) y aceites, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 1,1 g. de estaño por metro cuadrado;

- para envases barnizados internamente para productos alimenticios en general, la superficie en contacto directo con los alimentos debe presentar como mínimo una masa nominal de 2,8 g. de estaño por metro cuadrado; para productos alimenticios sólidos relativamente secos y aceites, la masa nominal mínima será de 1,1 g. de estaño por metro cuadrado;

b)materias primas metálicas con autorización previa:

- se permite la utilización de equipamientos metálicos fabricados con cobre, latón y bronce sin revestimiento, para usos particulares, siempre que sean aprobados por la autoridad competente.

c)materias primas para revestimientos poliméricos

- podrán ser utilizadas las sustancias previstas en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos con sus restricciones de uso.

d)podrán ser utilizados como coadyuvantes de fábricación los aceites lubricantes incluidos en las listas positivas de polímeros y aditivos para materiales plásticos de este capítulo, con sus restricciones de uso.

D.1543 En caso de existir imperfecciones en la superficie interna de recipientes metálicos, será rechazado su contenido cuando exista deformación o abombamiento.

D.1544 Las soldaduras de los envases y utensilios que deberán estar constituidas por estaño, podrán contener como máximo 1% (m/m) de plomo u otras impurezas y 0.01% (m/m) de arsénico.

Sección IV
Disposiciones particulares para materiales plásticos

D.1545 En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos se podrá utilizar únicamente los polímeros y resinas del ANEXO 1 de este capítulo con las siguientes consideraciones:

a)La Parte A contiene todas las resinas y polímeros permitidos con los números de referencia para las restricciones de uso (números romanos), límite de composición (LC) (expresado en mg/Kg. de materia plástica) y el límite de migración específica (LME) (expresado en mg/Kg. de simulante), indicados en caracteres arábigos;

b)La Parte B contiene las sustancias cuyos estudios toxicológicos todavía no fueron concluidos y cuyo uso puede ser cuestionado;

c)la Parte C permite con los números de referencia, establecer las restricciones de uso, los límites de composición y de migración específica.

D.1546 Los aditivos permitidos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos, son los que figuran en la lista positiva que se incluye en el ANEXO 2 de este capítulo, con las siguientes consideraciones:
a)la Parte A contiene las sustancias que integran la lista positiva de aditivos;

b)la Parte B contiene las sustancias cuyos estudios toxicológicos todavía no han sido concluidos.

D.1547 Los ensayos de migración total para envases plásticos en contacto con alimentos y sus límites serán los establecidos por la norma MERCOSUR correspondiente.

D.1548 El contenido de monómero de cloruro de vinilo residual en envases y equipamientos elaborados con PVC y sus copolímeros, destinados a entrar en contacto con alimentos no podrá ser superior a 1 mg/Kg de materia plástica y será determinada de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente.

D.1549 El contenido máximo de estireno será de 0,25g/100g. de materia plástica, tanto en envases como en equipamientos alimentarios elaborados con poliestireno u otros copolímeros que utilicen este monómero; su determinación se realizará de acuerdo a la norma MERCOSUR correspondiente.

D.1550 Los límites máximos permitidos de composición y de migración específica para los monómeros antes mencionados y otros utilizados en la elaboración de materiales plásticos, serán los establecidos en la lista primaria correspondiente que se incluye en el ANEXO 1 de este capítulo, determinados en todos los casos por la metodología indicada en la norma MERCOSUR correspondiente o, en ausencia de esta, por normas reconocidas internacionalmente.

D.1552 En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos, está prohibida la utilización de materiales plásticos procedentes de envases, fragmentos de objetos, plásticos reciclados o ya utilizados, debiendo por lo tanto ser utilizado material virgen de primer uso.

Esta prohibición no se aplica a material reprocesado en el mismo proceso de transformación que lo originó (scrap) de parte de materiales plásticos no contaminados ni degradados.

D.1553 Los envases, productos semielaborados (productos intermedios) y equipamientos plásticos, deben ser registrados por la autoridad competente.

Todas las modificaciones de composición de los mismos, deben ser comunicadas a la autoridad competente.

D.1554 Los envases plásticos destinados al contacto bucal deberán asegurar una adecuada protección contra posibles riesgos que puedan derivarse de este contacto en el momento del consumo.

D.1555 Queda permitido el uso de envases plásticos retornables para alimentos tales como bebidas analcohólicas carbonatadas gasificadas, siempre que cumplan con las disposiciones específicas de este título, además de las disposiciones generales para materiales plásticos en contacto con alimentos.

Los envases plásticos retornables deben ser compatibles con la bebida que van a contener y resistentes a todos los procesos a los cuales van a ser sometidos en los sucesivos ciclos de retorno.

D.1556 Los envases retornables no deberán ceder, en los sucesivos ciclos de retorno, sustancias ajenas a la composición propia del plástico en cuestión, en cantidades que impliquen riesgo para la salud humana.

Los envases plásticos retornables deberán además satisfacer los siguientes requisitos específicos, a la salida del proceso de higienización:

D.1551 Para colorear envases y equipamientos plásticos destinador a entrar en contacto con alimentos se podrá utilizar todos los tipos de colorantes y pigmentos que cumplan con las siguientes condiciones:

a) No deberán migrar hacia los alimentos;

b) No contendrán metales en cantidades superiores a las que se indican a continuación:

Arsénico (soluble en NaOH lN) 0.005% m/m.
Bario (soluble en HCl 0.1N) 0.01 % m/m.
Cadmio (soluble en HCl 0.1N) 0.01 % m/m.
Zinc (soluble en HCl 0.1N) 0.20 % m/m.
Mercurio (soluble en HCl O.1N) 0.005% m/m.
Plomo (soluble en HNO3 1N) 0.01 % m/m.
Selenio (soluble en HCl 0.1N) 0.01 % m/m.

c) El contenido de aminas aromáticas no debe ser superior a 0.05% m/m.

a) Ausencia de coliformes;

b) Recuento de bacterias mesófilas aerobias máximo 1 ufc/ml del volumen interno del envase.

A los efectos de determinar estos requisitos se seguirá la metodología analítica establecida por la American Public Health Association (APHA).

D.1557 Los establecimientos usuarios de envases plásticos retornables deberán ser habilitados a tal fin por la autoridad competente.

Para que un establecimiento sea habilitado, se requerirá que disponga de:

a) Procedimientos escritos y sus registros de aplicación sobre «buenas prácticas de fabricación», que se encuentren a disposición de la autoridad competente;

b) Sistemas instrumentales que permitan la inspección del 100% de los envases retornados, a los efectos de detectar pro-

ductos extraños al alimento a ser envasado y rechazar aquellos envases no aptos para su uso;

c) Equipamiento adecuado para la higienización de los envases retornados y su metodología de control;

d) Personal para la operación de todo el equipamiento, capacitado específicamente para tal fin;

e) Facilidades para la realización de controles microbiológicos periódicos.

Sección V
Disposiciones particulares para vidrio y cerámica

D 1558 Los envases y equipamientos de vidrio o de cerámica que entran en contacto con los alimentos durante su producción, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, comercialización y consumo, deberán cumplir con los requisitos que se establezcan en este título.

D.1559 A los efectos de lo dispuesto en este título se entiende por vidrio los materiales sólidos que poseen una estructura atómica molecular no cristalina, obtenidos, por lo general, por enfriamiento de una masa fundida en condiciones controladas que impidan su cristalización.

Se identifican los siguientes tipos de vidrio, los que pueden ser incoloros o coloreados, que pueden ser usados en envases y equipamientos en contacto con alimentos:

a) Vidrio borosilicato;

b) Vidrio sódico - cálcico;

c) Cristal, con un contenido mínimo de 10% de uno o más de los siguientes metales: plomo, bario, potasio, cinc, expresados como óxido.

D.1560 Se entiende por esmaltes vitrificables los materiales vítreos que corresponden a la definición anterior y que se utilizan como revestimiento de envases y equipamientos de cerámica porosa, roja o blanca, de vidrio o de metal, con el fin de impermeabilizar, proteger o decorar.

D.1561 Queda prohibido el uso de envases y equipamientos de cerámica porosa destinados a entrar en contacto con alimentos.

D.1562 Los envases y equipamientos de vidrio destinado a entrar en contacto con alimentos podrán ser utilizados sin necesidad de autorización previa.

D.1563 Los vidrios borosilicato están permitidos para la fabricación de envases y equipamientos para cualquier condición de contacto con los alimentos, incluyendo esterilización y cocción en todo tipo de hornos industriales y domésticos.

D.1564 Los vidrios sódico - cálcicos están permitidos para la fabricación de envases y equipamientos para cualquier condición de contacto con los alimentos, incluyendo pasteurización y esterilización industrial.

D.1565 El cristal está permitido para la fabricación de artículos de uso doméstico, solamente destinados a contactos breves y repetidos con alimentos; este tipo de vidrio deberá cumplir la resolución MERCOSUR específica correspondiente.

D.1566 Todo casco de envases de vidrio para alimentos, podrá ser reciclado para la fabricación de nuevos envases, sin ninguna restricción.

D.1567 Los envases y equipamientos de cerámica, vidrio o metal esmaltados o vitrificados en la cara en contacto con el alimento, en las condiciones previsibles de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes, que representen riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración específica que se establecen en este título.

D.1568 El método de ensayo para la determinación de migración total en envases y equipamientos de cerámica, vidrio o metal esmaltados o vitrificados, así como para la determinación de migración específica de metales pesados, serán los que establece la resolución MERCOSUR corespondiente.

D 1569 El límite de migración total a que se refiere el artículo anterior será de 50 mg. de residuo/Kg de agua u 8 mg./dm2.

D.1570 Los límites de migración específica de metales pesados serán los siguientes:

a) Para objetos que no puedan llenarse y objetos que puedan llenarse cuya profundidad interna entre el punto más bajo y el más horizontal que pase por el borde superior sea inferior o igual a 25 mm.:

Plomo - 0.8 mg/dm2
Cadmio - 0.07 mg/dm2

b) Para todos los demás objetos que pueden llenarse.

Plomo - 4.0 mg/Kg.
Cadmio - 0.3 mg./Kg.

c) Para utensilios de cocción, envases y recipientes de almacenamiento que tengan una capacidad superior a 3 litros

Plomo - 1.5 mg/Kg.
Cadmio - 0 1 mg/Kg.

Sección VI
Disposiciones sobre materiales celulósicos

D.1571 Los envases y equipamientos celulósicos a los que se refiere este título deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.

Los envases y equipamientos celulósicos, en las condiciones previsibles de uso, no deberán ceder a los alimentos sustancias en cantidades superiores a los límites establecidos para la migración total y específica. En caso de haber migración de sustancias, éstas deberán ser inocuas para la salud, y no deberán modificar el color, el gusto y el aroma de los alimentos.

D.1572 Los límites de migración total previstos para todos los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos serán los que se establecen en la resolución MERCOSUR correspondiente.

D.1573 Cuando se utilicen como adhesivos materiales plásticos, para asegurar la adhesión de las juntas del envase, estos deberán estar de acuerdo a lo indicado en los ANEXOS 1 y 2 de este capítulo.

D.1574 En los envases y equipamientos celulósicos no deberán ser detectados bifenilos policlorados en niveles iguales o superiores a 5.0 mg./Kg calculados como bifenilos policlorados 60.

D.1575 Los papeles que habrán de ser sometidos a procesos de extracción en caliente, como bolsas para cocción de alimentos, papel para filtración en caliente, saquitos de té, no deben modificar el sabor ni el olor de los alimentos.

El residuo seco total de la extracción del papel con agua caliente, no podrá ser superior a 10 mg./dm2 y el contenido total de nitrógeno de este extracto, determinado por el método de Kjeldahl, no podrá ser superior a 0.1 mg/dm2.

En el extracto con agua caliente no se deberá detectar presencia de glioxal.

D 1576 Los envases y equipamientos celulósicos deben cumplir con los límites de migración específica para los elementos que se indica a continuación, siendo obligatorio el análisis de cadmio, plomo, arsénico, cromo y mercurio para todos los casos:

Antimonio
Arsénico
Boro
Bario
Cadmio
Zinc
Cobre
Cromo
Estaño
Flúor
Mercurio
Plata
Plomo

Estos elementos no deben migrar en cantidades superiores a los límites establecidos para contaminantes en alimentos.

Anexo 1
(Art. D.1545)

Lista postiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos

PARTE A

- Acetato de celulosa (I)

- Acetobutirato de celulosa (I)

- Copolímero de cloruro de vinilo con acetato de vinilo modificado con anhídrido maleico y poli(alcohol vinílico) (1) (3) (7) (I).

- Copolímeros de tetrafluoretileno con hexafluorpropileno

- Copolímeros de óxido de etileno y óxido de propileno (9) (10)

- Etilcelulosa

- Nitrocelulosa

- Poli (acetato de vinilo) (7) (I)

- Poli (acrilato de butilo) (II)

- Poli (acrilato de etilo) (II)

- Poli (acrilato de metilo) (II)

- Poli (alcohol vinílico) (I)

- Poliamidas obtenidas por reacción de los siguientes compuestos:

* épsilon-caprolactama (Nylon 6) (19)

* épsilon-caprolactama, sal de sodio (19)

* omega-laurolactama (Nylon 12)

* ácido omega-amino undecanoico (Nylon 11) (24)

* Hexametilendiamina y ácido adípico (Nylon 66) (20)

* hexametilendiamina y ácido sebácico (Nylon 610) (20)

* hexametilendiamina y ácido omega-amino undecanoico (Nylon 611) (20) (24)

* hexametilendiamina y ácido dodecanodioico (Nylon 612) (20)

* hexametilendiamina, ácido adípico y épsiloncaprolactama (Nylon 6/66) (19) (20)

* épsilon-caprolactama y omega-laurolactama (Nylon 6/12) (19)

* hexametilendiamina, ácido adípico y ácidotereftálico (Nylon 6/6T) (13) (20)

* épsilon-caprolactama; ácido adípico, 1,6-diamino-2,2,4-trimetil-hexano; 1,6 - diamino -2,4,4 -trimetil hexano, y 1 -amino-3-aminometil-3,5,5-trimetil-ciclohexano (Nylon 6/6T/6I) (19)

* hexametilendiamina, ácido tereftálico y ácido isoftálico (Nylon 6I/6T) (13) (20)

* omega-laurolactama, ácido isoftálico y bis (4-amino-3-metil-ciclohexil) metano (Nylon 12T) (13)

* ácido adípico y 1,3-benceno dimetanamina (Nylon MXD-6) (25)

* ácido adípico; 1,3 - benceno dimetanamina y T3 - alfa - (3-amino propil) omega- (3-aminopropoxi) polioxietileno (Nylon MXD6 modificado para impacto) (25) Polibutadieno (5)

* Policarbonato (11)

* Poli (cloruro de vinilo) (1)

* Poli (cloruro de vinilideno) (2)

* Poliésteres; polímeros, inclusive resinas alquídicas, obtenidos por esterificación de uno o más ácidos orgánicos, mono o policarboxílicos, abajo mencionados, con uno o más alcoholes polivalentes conjugados o no, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metilestireno y monómeros vinílicos.

Acidos

* acético
* acrílico
* adípico
* acelaico
* benzoico
* 4-hidroxibenzoico
* colofonia o colofonia maleica
* caprílico
* crotónico
* esteárico
* tereftálico y sus isómeros (13)
* fumárico
* grasos de grasa bovina
* grasos de aceite de coco
* grasos de aceite de girasol
* grasos de aceite de soja
* grasos de aceite vegetal
* grasos de «tall oil» (= aceite de pino)
* itacónico
* láurico
* maleico (3)
* mirístico
* oleico
* palmítico
* sebácico
* succínico
* trimelítico (14)

- **Alcoholes:**

* Bisfenol A (11)
* 1,3-butanodiol
* 1,4-ó 2,3-butanodiol
* decílico
* esteárico
* glicerol
* isodecílico
* laurílico
* manitol
* miristico
* mono y dietilenglicol (15)
* mono y dipropilenglicol
* neopentilglicol (V)
* 1-nonanol
* 1-octanol
* 1-pentanol
* 1-propanol
* pentaeritritol
* dipentaeritritol
* polietilenglicol (15)
* polipropilenglicol
* sorbitol
* trietilenglicol
* 1,1,1,-trimetilolpropano (16) (exceptuando el diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano)
* 1,4-ciclohexano dimetanol

- Poliestireno (6)
- Polietileno
- Polietileno clorado
- Polietilentereftalato; obtenido a partir de los siguientes compuestos:

* dimetiltereftalato (13)
* ácido tereftálico (13)
* dicloruro del ácido tereftálico (13)
* Monoetilenglicol (15)
* dietilenglicol (15)

- Polímero polietilen 2,6 - Naftalen dicarboxilato (Polietilen naftalato PEN)(33)
- Poliisobutileno
- Polímeros de dos o más de los siguientes compuestos:

* acetato de vinilo (7)
* ácido acrílico
* ácido crotónico
* ácido fumárico
* ácido itacónico
* ácido maleico (3)
* ácido metacrílico (3)
* acrilamida
* acrilato de n-butilo
* acrilato de sec-butilo
* acrilato de ter-butilo
* acrilato de etilo
* acrilato de hidroxietilo (=monoacrilato de etilenglicol)
* acrilato de isobutilo
* acrilato de isopropilo
* acrilato de metilo
* acrilato de propilo
* acrilato de bencilo
* acrilato de ciclohexilo
* acrilato de 2-etilexilo
* acrilato de 2-hidroxipropilo
* acrilato de isobornilo
* acrilato de isodecilo
* acrilato de isooctilo
* acrilato de n-octilo
* acrilato de 2-sulfoetilo
* acrilato de sulfopropilo
* acrilato de ciclopentadienilo
* acrilato de dodecilo
* acrilato de 2-hidroxiisopropilo (=acrilato de 2-hidroxi-1-metil-etilo)
* acrilato de 2-metoxietilo
* acrilonitrilo (4)
* alcohol alílico
* alfa-metilestireno
* anhídrido butírico
* anhídrido ftálico
* anhídrido maleico (3)
* anhídrido metacrílico (32)
* 1-buteno
* 2-buteno
* butadieno (5)
* cloruro de vinilo (1)
* cloruro de vinilideno (2)
* divinilbenceno
* diacrilato de 1,4-butanodiol
* diacrilato de tetraetilenglicol
* diacrilato de tripropilenglicol
* dimetacrilato de 1,3-butanodiol
* dimetacrilato de 1,4-butanodiol
* dimetacrilato de etilenglicol
* dimetacrilato de polietilenglicol
* 1-deceno
* estireno (6)
* etileno
* 5-etiliden-2 norborneno (= 5-etiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (28)
* fumarato de dibutilo
* 1-hexeno
* isobuteno
* isopreno
* maleato de dialilo
* maleato de dibutilo
* maleato de mono (2-etil-hexilo)
* metacrilato de n-butilo
* metacrilato de sec-butilo
* metacrilato de ter-butilo
* metacrilato de etilo
* metacrilato de isobutilo
* metacrilato de isopropilo
* metacrilato de metilo
* metacrilato de propilo
* metacrilato de alilo
* metacrilato de bencilo
* metacrilato de ciclohexilo
* metacrilato de 2-hidroxipropilo
* metacrilato de 2-(dimetilamino) etilo
* metacrilato de 2,3-epoxipropilo (21)
* metacrilato de etoxitrietilenglicol
* metacrilato de metalilo
* metacrilato de octadecilo
* metacrilato de fenilo
* metacrilato de 2-sulfoetilo
* metacrilato de sulfopropilo
* metacrilonitrilo (8)
* 4-metil-1-penteno (23)
* 5-metilen-2-norborneno (=5metiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (29)
* monoacrilato de 1,3-butanodiol
* monoacrilato de 1,4-butanodiol
* monoacrilato de dietilenglicol
* monometacrilato de etilenglicol
* 1-octeno (22)
* 1-penteno
* propileno
* poli(alcohol vinílico) (I)
* triacrilato de éter tris(2-hidroxipropílico) de glicerol
* triacrilato de éter tris (2-hidroxietílico) de 1,1,1-trimetilolpropano
* trimetacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
* vinil tolueno

- **Polímeros derivados de los siguientes productos naturales**

* albúmina
* almidón calidad alimentaria
* butiraldehído
* ácido butírico
* caucho natural
* goma de colofonia
* lignocelulosa
* resina de madera
* sacarosa

- Poli (metacrilato de butilo) (II)
- Poli (metacrilato de etilo) (II)
- Poli (metacrilato de metilo) (II)
- Poli (óxido de etileno) (9)
- Poli (óxido de propileno) (10)
- Polipropileno
- Politetrafluoretileno (12)
- Poliuretanos: productos obtenidos por la reacción de los siguientes compuestos:

Poliésteres arriba mencionados Alcoholes:

* 1,4 butanodiol
* 2,3 butilenglicol
* polietilenglicol (15)
* poli(etilen-propilenglicol) (15)
* polipropilenglicol
* 1,1,1-trimetilolpropano (16)

Isocianatos:

* 4-4'-di-isocianato de diciclohexilmetanato (17)
* 4-4'-di-isocianato de 3-3'dimetildifenilo (17)
* 4-4'-di-isocianato de éter difenílico (17)
* 2,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
* 4,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)
* di-isocianato de hexametileno (17)
* 1,5-di-isocianato de naftaleno (17)
* 2,4-di-isocianato de toluileno (17)
* 2,6-di-isocianato de toluileno (17)
* 2,4-di-isocianato de toluileno, dimerizado (17)
* isocianato de ciclohexilo (17)
* isocianato de octadecilo

- **Polivinilpirrolidona**
- **Productos de condensación del tipo éster entre colofonia, ácido maleico, y ácido cítrico con: (3)**

* 1,2-propanodiol
* 1,3-propanodiol
* 1,2-butanodiol
* 1,3-butanodiol
* 1,4-butanodiol
* 2,3-butanodiol
* 1,6 hexanodiol

- Resinas ionoméricas derivadas de:
Copolímeros de etileno y ácido metacrílico y/o sus sales parciales de.

* amonio
* calcio
* magnesio
* potasio
* sodio
* zinc

Polímeros de etileno, ácido metacrílico y acetato de vinilo y/o sus sales parciales de:

* amonio
* calcio
* magnesio
* potasio
* sodio
* zinc

Copolímeros de etileno e isobutilacrilato y/o sus sales parciales de:

* potasio
* sodio
* zinc

- Resinas:

de cumarona-indeno
derivados de la condensación de formaldehido con:

* melamina (18) (27) (II)
* urea (27) (II)

epoxídicas derivadas de:

* epiclorhidrina y bisfenol A (=4,4'-isopropiliden-difenol) (11) (26)
* epiclorhidrina y bisfenol A(=4,4'-isopropiliden-difenol) (11) (26) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la lista positiva de Aditivos para Materiales Plásticos
* epiclorhidrina y bisfenol B (= 4,4'-sec-butilen-difenol) (26)
* epiclorhidrina y bisfenol B (=4,4'-sec-butilen-difenol) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la lista de aditivos (26)
* (Alcoxi C10-C16) - 2,3-epoxipropano (VI)
* polibutadieno epoxidado (5)
* glicidil éteres formados por la reacción de fenol novolacas con epiclorhidrina (26)

fenólicas (novolacas y resoles) derivados de formaldehído con (27) (IV):

* xilenol
* p-ter-amilfenol
* fenol
* cresoles, exceptuando el 2-fenil cresol
* 4-ter-butilfenol
* 2,3-dimetilfenol
* 2,4-dimetilfenol
* 2,5-dimetilfenol
* 4-nonilfenol
* 4-ter-octilfenol fenólicas arriba mencionadas, modificadas con: (IV)
* resinas gliceroftálicas
* resinas epoxídicas
* alcohol butílico gliceroftálicas modificadas con: (IV)
* alfa-metilestireno
* colofonia
* estireno (6)
* aceites vegetales maleicas modificadas con colofonia y ácido abiético (3)

melamínicas o ureicas, modificadas con alcohol butílico (18) (IV)
poliacetálicas terpénicas derivadas de

* alfa-pineno
* beta-pineno

A N E X O I
Parte B

-Policlorotrifluoretileno
-Poliésteres: polímeros, inclusive resinas alquídicas, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metilestireno y monómeros vinílicos, derivados de:

* diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano
* la reacción de ácidos grasos de aceites vegetal dimerizados y los alcoholes permitidos para la obtención de poliésteres en la Parte A del Anexo I.

-Polímeros de 2 o más de los siguientes compuestos:

* acrilato de alilo
* acrilato de decilo
* acrilato de 2-(dietilamino) etilo
* acrilato de 2-(dimetilamino) etilo
* acrilato de 2,3-epoxipropilo (30)
* acrilato de 4-ter-butilciclohexilo
* acrilato de diciclopentenilo
* acrilato de 3-hidroxipropilo
* acrilato de octadecilo
* 2-cloro-1,3-butadieno
* diacrilato de 1,3-butanodiol
* diacrilato de dietilenglicol
* diacrilato de etilenglicol
* diacrilato de 1,6-hexanodiol
* diacrilato de polietilenglicol
* diacrilato de éter bis (2-hidroxietílico) de 2,2-bis (4-hidroxifenilpropano)
* dimetacrilato de 1,6-hexanodiol
* fumarato de dialilo
* fumarato de dietilo
* fumarato de bis (2-etilhexilo)
* fumarato de dioctadecilo
* laurato de vinilo
* maleato de dietilo
* maleato de diisobutilo
* maleato de isooctilo
* maleato de diisooctilo
* maleato de dimetilo
* maleato de monobutilo
* metacrilato de 2-cloroetilo
* metacrilato de decilo
* metacrilato de 1,2-propanodiol
* metacrilato de 2-etilhexilo
* metacrilato de isobornilo
* metacrilato de isodecilo
* metacrilato de dodecilo
* metacrilato de isooctilo
* metacrilato de 4-ter-butil-ciclohexilo
* metacrilato de 2-hidroxiisopropilo
* metacrilato de 3-hidroxipropilo
* metacrilato de octilo
* metacrilato de vinilo
* monoacrilato de propilenglicol
* monometacrilato de 1,4-butanodiol

*2-penteno
-Resinas:
fenólicas (novolacas y resoles) derivados de formaldehído con (27)(IV):
*2-fenil cresol
*benzoguanamina
*4-octifenol
*4-fenifenol terpénicas derivadas de dipenteno

ANEXO 1
Parte C

A. Limites de composición y migración específica:

(1)cloruro de vinilo: LC = 1mg/kg
(2)cloruro de vinilideno: LME = 0.05 mg/kg
(3)anhídrido maleico/ácido maleico: LME = 30 mg/kg (expresados como ácido maleico)
(4)acrilonitrilo LME = 0.02 mg/kg
(5)butadieno: LME = 0.02 mg/kg
(6)estireno: LC = 0.25 %
(7)acetato de vinilo: LME =12 mg/kg
(8)metacrilonitrilo: LME = 0.02 mg/kg
(9)óxido de etileno: LC = 1 mg/kg
(10)óxido de propileno: LC = 1 mg/kg
(11)bisfenol A (= 4,4'-isopropilidendifenol): LME = 3 mg/kg
(12)tetrafluoroetileno: LME = 0.05 mg/kg
(13)ácido tereftálico: LME = 7.5 mg/kg
(14)ácido trimelítico: LC = 5 mg/kg
(15)mono y dietilenglicol (solos o combinados): LME = 30 mg/kg
(16)1,1,1-trimetilolpropano: LME = 6 mg/kg
(17)isocianatos: LC = 1 mg/kg (expresado como isocianato)
(18)melamina: LME = 30 MG/KG
(19)epsilon-caprolactama: LME = 15 mg/kg
(20)hexametilendiamina: LME = 2.4 mg/kg
(21)metacrilato de 2,3 -epoxipropilo: LC = 5 mg/kg (expresado como epoxi)
(22)1-octeno: LME = 15 mg/kg
(23)4-metil-1-penteno: LME = 0.02 mg/kg
(24)ácido omega-amino undecanoico: LME = 5 mg/kg
(25)1,3-bencenodimetanamina: LME = 0.05 mg/kg
(26)epiclorhidrina: LC = 1 mg/kg
(27) formaldehído: LME = 15 mg/kg
(28)5-etiliden - 2- norborneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)
(29)5-metilen - 2- norborneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)
(30)acrilato de 2,3-epoxipropilo: LC = 5 mg/kg (expresado como epoxi)
(31)ácido metacrílico: LME = 6 mg/kg
(32)anhídrido metacrílico: LME = 6 mg/kg
(33)ester dimetílico del ácido 2,6 naftalen dicarboxílico:LME=0,05 mg/kg

B. Restricciones de uso:

(I) solamente para alimentos no acuosos;

(II) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua, a temperatura ambiente, por dos horas. De este lavado están excluidas las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0.2 mm;

(III)los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua a 80° C por tres horas. De este lavado están excluidas las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0.2 mm;

(IV) solamente para barnices y esmaltes;

(V) para uso sólo en resinas poliésteres en revestimientos de envases en contacto con bebidas no alcoholicas

(VI) para ser usado solo en revestimientos que estarán en contacto con alimentos sólidos a temperatura ambiente.

ANEXO 2
(Art. D.1546)

Lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos, para los cuales todavía no fueron establecidos las restricciones de uso.

PARTE A

Acetato de:
cobre
sodio

Acidos:
adípico
araquídico
behénico
benzoico
cáprico
caprílico
cítrico
esteárico
fosfórico
ftálico
grasos de coco
láurico
lignocérico
maleico
oleico
palmítico
propiónico
salicílico
sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio
tartárico

Acido 3,5 -di-ter-butil-4-hidroxibencil fosfónico, éster monoetílico, sal de calcio

Adipato de di-2-etilhexilo

Alcoholes:
cetílico (= 1-hexadecanol)
laurílico (= 1-dodecanol)
octadecílico (= 1-octadecanol)
metílico
isopropílico (= 2-propanol)

Alginatos de:
amonio
1,2 -propilenglicol
sodio

Alquil (C14-C18) bis (2-hidroxietil) amina (= N,N' -bis (2-hidroxietil) alquil (C14-C18) amina)

Almidón

Anhídrido ftálico

Azodicarbonamida

Bentonita

Benzoatos de:

aluminio
amonio
calcio
hierro
litio
magnesio
potasio
sodio
zinc

Bicarbonato de amonio

Bis (2,4-di-ter-butilfenil) pentaeritritol difosfito

Bis estearato de etilendiamina (= N,N'-etilen bis estearamida)
Bis (2 etil hexil tioglicolato) de di-n-octil estaño (=Bis (2-etil hexil mercaptoacetato de di-n-octil estaño)
Bis (2etil hexil maleato) de di-n-octil estaño) (=Bis (2 etil hexil maleato de di-n-octil estaño)
Bis (isooctil tioglicolato) de di-n-octil estaño) (=Bis isooctil mercaptoacetato de di-n-octil estaño)
1.4 butanodiol-d-tioglicolato de di-n-octil estaño (= 1,4 butanodiol bis mercaptoacetato de di-n-octil estaño)
2-etil-hexil-tioglicolato de estaño dioctil tiobenzoato (=tiobenzoato de 2-etil-hexil-mercaptoacetato de di-n-octil estaño)
Bis (4-etil-benciliden) sorbitol
Bis (metil-benciliden) sorbitol
2,5-bis-(5-terbutil-2-benzoaxazolil) tiofeno
Bis (n-alquil (C10-C16)-tioglicolato) de di-n-octil estaño
Bis 3-(-4-hidroxi-3,5 di-ter-butil-fenil) propionato de 1,6-hexanodiol (=1,6 - hexametilen-bis- (3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato)
2,4-bis-(octil-mercapto)-6-(4-hidroxi-3',5-di-ter-butil-anilina)-1,3,5-triazina
N,N'-Bis-(3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil)propionil) hidrazida
Bis (etil-maleato) de di-n-octil estaño
2,4-bis (octil-tiometil) 6-metil-fenol
Colofonia y colofonia hidrogenada, isomerizada, polimerizada, descarboxilada y esterificada con glicerol, metanol y pentaeritritol
Butil-hidroxi-anisol (=ter-butil-4-hidroxianisol)
Butil-hidroxi-tolueno (=2,6-di-ter-butil-paracresol)
4,4'-butilen-bis(3-metil-6-ter-butil-fenil-di-tridecilfosfito)
Alcanfor
Caolin
Capronato de potasio
Carbonatos de:
calcio
magnesio
sodio
zinc
Carboximetil celulosa
Caseína
Celulosa
Ceras de:
abeja
carnauba
copal
montana
sandaraca
microcristalina hidrogenada o no
Ciclo neopentil tetrail bis (octadecil fosfito)
Citratos de:
aluminio
amonio
calcio
hierro
magnesio
potasio
sodio
trietilo
zinc
Cloruro de calcio
Copolímero de éster dimetílico de ácido (1-(2-hidroxietil) -4-hidroxi-2,2,6,6—tetrametil-piperidina-succínico (PM 1500-5000)
p-cresol estirenado
Dextrinas
Dibencilidensorbitol
Diésteres de 1,2-propilenglicol con:
ácido láurico
ácido oleico
ácido esteárico
ácido palmítico
Dietilenglicol
N,N' -difeniltiourea
2,2-dihidroxi-4-metoxibenzofenona
Dióxidos de:
titanio
silicio
Disulfuro de molibdeno
3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzoato de 2,4-di-ter-butil fenilo
di-ter-butil-hidroquinona
2-(4-dodecil-fenil) indol
Azufre
Estearato de estaño
Esteres de los ácidos abajo mencionados con glicerol:
esteárico (mono, di y tri)
erúcico
12-hidroxiesteárico
linoleico
mirístico
oleico
palmítico
pelargónico
ricinoleico
Ester del ácido esteárico con etilenglicol
Ester del ácido fosforoso con cicloneopentil-tetrail-bis(2,4-di-ter-butil fenilo)
Esteres del ácido montánico con:
etilenglicol
1,3-butilenglicol
glicerol
Ester de colofonia hidrogenada con:
metanol
pentaeritritol
Esteres grasos de (C6 a C22) con polietilenglicol
2,2-etiliden-bis (4,6-di-ter-butil fenol)
Estearoil-benzoil metano
Ester del ácido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxi hidrocinámico con 1,3,5-tris (2-hidroxi-etil)-triazina 2,4,6- (1H,3H, 5H)-triona
2-fenil indol
Fibra de vidrio
Fibra de poliéster (si los componentes constan en esta lista y la de polímeros)
Fosfatos de:
aluminio
amonio
calcio
hierro
litio
magnesio
manganeso
potasio
sodio
zinc
Ftalatos de:
butilo y bencilo
diciclohexilo
dietilo
diisodecilo
di-2-etilhexilo
Galatos de:
dodecilo
octilo
propilo
Gelatina animal comestible
Glicerol
Gomas:
arábiga
guar
tragacanto
Grafito
1,6-hexametilen-bis-(3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionamida)
Hexametilentetramina
p-hidroxi-benzoato de:
metilo
propilo
2-(2-hidroxi-3,5-bis(1,1-dimetil bencil)fenil)benzotriazol
2-(2'-hidroxi-3',5'-di-ter-butil-fenil)-5-cloro benzotriazol
2-(2'-hidroxi-3'-ter-butil-5'metilfenil)-5-cloro-benzotriazol
Hidróxidos de:
magnesio

manganeso
Hidrotalcita(=hidroxicarbonato de aluminio y magnesio hidratado)
N,N'-bis (2-hidroxietil)-alquil (C14-C18) amina
Hidroxietilcelulosa
Hidroxietilmetilcelulosa
2-2'-hidroxi-5'-metilfenil)benzotriazol
2-hidroxi-4-metoxibenzofenona
2-hidroxi-4-n-orto-oxi-benzofenona
Hidroxipropilmetilcelulosa
2-hidroxi-4-n-octil-oxi-benzofenona
2,2'-di-hidroxi-4-metoxi-benzofenona
Hidrocarburos isoparafínicos de petróleo, sintéticos
Hidroquinona (= 1,4-dihidroxi benceno)
Lecitina de soja
Maleatos de:
aluminio
amonio
calcio
hierro
magnesio
potasio
sodio
zinc
Manitol
Metilcelulosa
2,2'-metilen-bis-(4-metil-6-ter-butifenol)
2,2'-metilen-bis-(4-etil-6-ter-butifenol)
1,1,3-(2-metil-4-hidroxi-5-ter-butilfenil) butano
Monoésteres de 1,2-propilenglicol con:
ácido láurico
ácido oleico
ácido palmítico
ácido esteárico
Monooleato de polioxietilen-20-sorbitan (=polisorbato 80)
2,2'-metilen-bis-(4-metil-6-ter-butil fenol) monoacrilato
2,2'-metilen-bis- (6 (1 metil-ciclohexil) p-cresol
Negro de humo (carbon black)
Aceite de ricino (mamona) y sus productos de deshidratación e hidrogenación
Aceites abajo mencionados, vírgenes, purificados o refinados, deshidratados, calentados o soplados, parcialmente polimerizados o modificados con anhídrido maleico:
algodón
coco
girasol
lino
maíz
palma
pez
soja
Aceites abajo mencioandos o sus productos de hidrogenación, deshidratación o condensación:
oiticica
azafrán
Aceites y grasas vegetales o derivadas de animales, hidrogenados o no
Aceite nafténico hidrogenado o no
Aceite de parafina hidrogenado o no
Aceite mineral
Aceite de soja epoxidado
Oxidos de:
aluminio
calcio
hierro
magnesio
zinc
Pectinas
Pentaeritritol
Polidimetilsiloxano (PM 13500-90000)
Polietilenglicol
Poli (6((1,1,3,3-tetrametil butil) amino) - 1,3,5 triazina -2,4-diil)- (2,2,6,6-tetrametil - 4-piperidil-imino) hexametilen ((2,2,6,6 - tetra-metil-4-piperidil) imino
Polímeros derivados de la esterificación de ácido azelaico con alcohol n-hexílico
Polímeros derivados de la esterificación de uno o más ácidos orgánicos mono o policarboxílicos con uno o más alcoholes polibásicos o fenoles abajo mencionados:
Acidos:
acético
acrílico
adípico
azelaico
caprílico
crotónico
esteárico
ftálico y sus isómeros
fumárico
grasos de aceite de coco
grasos de grasa bovina
grasos de «tall oil» (=aceite de pino)
itacónico
maleico
palmítico
sebácico

Alcoholes o fenoles:
bisfenol A
1,3-butilenglicol (1,3-butanodiol)
n-decílico (=1-decanol)
glicerol
iodecílico
mono, di y polietilenglicol
mono, di y polipropilenglicol
n-octílico
pentaeritritol
sorbitol
trietilenglicol
Productos de condensación de sorbitol y óxido de etileno con ácidos:
esteárico
láurico
oleico
palmítico
Productos de condensación de alcohol n-dodecílico con óxido de etileno (1:9,5)
Polipropilenglicol
Propilenglicol
Propionato de calcio o de sodio
Propionato de n-octadecil-beta (4-hidroxi-3,5-diter-butilfenilo)
Salicilatos de:
metilo
4-ter-butilfenilo
Sales formadas por los ácidos y metales abajo mencionados:
Acidos:
cáprico
esteárico
heptanoico
octanoico
palmítico
ricinoleico
Metales:
aluminio
calcio
hierro
litio
magnesio
manganeso
potasio
sodio
zinc
Silicatos naturales
Silicatos y silicatos hidratados de:
aluminio
amonio
bario
calcio
hierro
litio
litio/aluminio
litio/magnesio
magnesio
potasio
sodio
zinc
Sorbitol
Sulfatos de:
bario (bario soluble en HC1 0.1 N como máximo 0.01%)
calcio
sodio
Sulfito de sodio
Talco
Tetrakis (metilen (3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-hidrocinamato) metano) (= pentaeritritol tetrakis (3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionato)
Tetrakis (2,4-di-ter-butil-fenil)-4,4' bifenilidendifosfonito
Tiodietanol bis (3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato)
Triacetina (=triacetato de glicerilo)
Trietilenglicol
Trietilenglicol bis-3(3-ter-butil-4-hidroxi-5-metil-fenil) propionato
1,3,5-trimetil-2,4,6-tris-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxibencil) benceno
Tris (mono y/o di-nonilfenil) fosfito
Tris (2-etil-hexil-tioglicolato) de mono-n-octil estaño
Tris (2,4 diter-butil-fenil) fosfito
Tris (n-alquil (C10-C16) tioglicolato de mono-n-octil estaño
1,3,5-tris (3,5 di-ter-butil-4-hidroxibencil)-1,3,5-triazina-2,4,6-(1H,3H,5H) triona
Tierra de infusorios
N,N,N'N'-tetrakis (2-hidroxipropil) etilendiamina
4,4'-tio-bis-(6-ter-butilmetacresol)(=4,4'-tio-bis (6-ter-butil-3-metil-fenol)
Urea

Parte B

Lista de aditivos que pueden ser usados hasta tanto se decida su inclusión en la Parte A

Acetilcritrato de:
tributilo
trietilo
Acidos:
sulforicinoleico
tiodipropiónico
Adipatos de:
diisobutilo
diisooctilo
polietilenglicol
polipropilenglicol
Amidas de los ácidos grasos abajo mencionados:
erúcico
esteárico
linóleico
oleico
palmítico
Anhídrido maleico
Benzoquinona
2,5-bis-(ter-butil-peroxi)-2,5-dimetilhexano
4,4'-butiliden-bis-(6-ter-butil-metacresol)
Cera de polietileno oxidada
Cianoguanidina
Citratos de:
tributilo
monoestearilo (=mono-n-octadecilo)
monoisopropilo

Cloruros de:
cetilpiridinio (= hexadecilpiridinio)
bencil-trimetil-amonio
estearato crómico
miristato crómico

Di y mono metil estaño bis (isooctil-tioglicolato) (= dimetil estaño bis (isooctil-mercaptoacetato)

Diésteres de 1,2 - propilenglicol con ácido ricinoleico

Diésteres de 1,3 - propilenglicol con:

ácido láurico
ácido oleico

Dietanolamida del ácido láurico

Difenil- fosfato de 2 - etil- hexilo

Difenil isooctil fosfito

Difenil guanidina

Dilaurato de dibutil estaño

N, N'-dimetil-anilina

Dodecil bencenosulfonato de sodio

Epoxiestearato de isooctilo

Estearato de butilo

Esteres de los ácidos abajo mencionados con sorbitol:

erúcico
esteárico
linoleico
mirístico
oleico
palmítico
pelargónico
ricinoleico

Esteres de sorbitol con ácidos alifáticos monocarboxílicos (más de C5)

Esteres de sorbitol con ácidos hidroxilados monocarboxílicos (C12 - C20)

Esteres de ácidos (C6 - C22) con polipropilenglicol y sus sulfatos de sodio y amonio

Esteres de ácido beta - aminocrotónico con 1,4 butilenglicol

Esteres de ácido beta - amino crotónico con mono y dialcoholes

Esteres mixtos de ácido ftálico con butilglicolato y butanol

Esteres mixtos de ácido ftálico con etilglicolato y etanol

Estireno y/o alfa - metil - estireno condensado con fenoles y/o metilfenoles

Ftalatos de:

dialquilo (C7-C11) dibutilo
diisobutilo
dimetilo
dimetilciclohexilo

dioctilo
bis-2-metoxietilo
diisooctilo

Iso-octilepoxi-estearato
Monoestearato de polietilenglicol
Monoésteres de 1,3 -propilenglicol con:

ácido láurico
ácido oleico
ácido palmítico

Monoésteres de 1,2 - propilenglicol con ácido ricinoleico

2-n-octiltio-4,6-di (4'- hidroxi- 3,5'-di-ter-butil) fenoxi -1,3,5 - triazina

Aceites de silicona

Aceites de vaselina

Oxido de cromo III

Parafina

Pentaeritritol:

dimiristato
dioleato
monomiristato
monooleato

Polietileniminas

Polímeros derivados de la esterificación del ácido azelaico con alcohol 2 - etil hexílico

Poli (2,2,6,6,-tetrametilpiperidina - 1,4 diil) etilenoxisucciniloxil

Resinato de zinc

Sales de los ácidos alifáticos monocarboxílicos (C6-C20) de:

litio
manganeso
estaño

Sales de colofonia y sus derivados con los metales:

amonio
calcio
potasio
sodio
zinc

Salicilatos de fenilo

Sal potásica del ácido maleico semi-esterificado con alcohol cetílico

Sebacatos de:

dibutilo
di-2-etilhexilo

Silica

Succinato de dimetilo

Sulforicinato de sodio

Tartrato de butilo

4-ter-butil catecol

Tetraestearato de pentaeritritol

Tiodipropionatos de:

dicetilo
diestearilo
dilaurilo
dimiristilo

Trietanolamina

Triisopropanolamina

Trióxidos de:

antimonio
cromo VI

CAPITULO XIII
CARNE Y DERIVADOS
Sección I
Carne y subproductos
Definiciones para carne y subproductos

D.1577 Carne. Es la parte muscular comestible de bovinos, ovinos, caprinos, suinos equinos, aves y conejos, declarada apta para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial, antes y después de la faena, constituída por todos los tejidos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos nerviosos, aponeurosis, ligamentos, cartílagos y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne el diafragma, no así el corazón, el esófago, la lengua y los músculos del aparato hioideo

El término carne por extensión se aplica también a los productos de caza, aves o mamíferos, que se comercializan tradicionalmente para la alimentación humana.

D.1577.1 Canal o carcasa. Con el nombre genérico de canal o carcasa se entiende el cuerpo de cualquier animal sacrificado después de haber sido insensibilizado, sangrado y faenado.

D.1577.2Media canal o media carcasa. Es cada una de las dos partes en que se divide longitudinalmente al canal, mediante un corte que pase por la línea media de la columna vertebral.

D.1577.3Cuarto de canal o carcasa. Es cada una de las partes anteriores (craneales) y posteriores (caudales) resultantes de sub-dividir la media canal del vacuno en dos partes. El corte de separación se hace a lo largo de cualquiera de los espacios intercostales comprendidos entre la tercera y la decimotercera costillas, según lo convenido entre las partes interesadas.

D.1577.4Animal faenado. Con el nombre genérico de animal faenado se entiende:

a) en relación con los bovinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza, el cuero, las vísceras (incluídos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) y las ubres de hembras en lactación, paridas o en avanzado estado de gestación.

b) en relación con los suinos sacrificados, las partes del animal después del depilado o separación de la piel, las pezuñas, los párpados, las visceras (incluídos o no los riñones), los órganos genitales, la vegija, las ubres de hembras en lactación, paridas o en estado avanzado de gestación, y el conducto auditivo externo.

c) en relación con los ovinos y caprinos sacrificados, las partes del animal después de la separación de la cabeza (excepto en el caso de corderos o cabritos lactantes), la piel (incluyendo la de la cabeza), las visceras (incluídos o no los riñones), los órganos genitales, la vejiga, las manos, las patas (hasta las articulaciones del carpo y tarso) las ubres de hembras en lactación, paridas o en estado avanzado de gestación.

d) en relación con los bovinos, suinos y equinos, sacrificados, incluye cuando sea necesario, la división de las carcasas, en dos mitades a lo largo de la columna vertebral.

e) en relación con las aves sacrificadas, las partes del animal después del desplume, separación de la cabeza y de las patas (a nivel de la articulación tibiotarsiana), extracción de tráquea, esófago, estómago glandular y muscular, intestino, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo, hígado con vesícula biliar, riñones (en aves adultas), ovarios o testículos, glándula uropigea y cloaca.

D.1577.5«Dressing» mínimo de abasto. Es la secuencia de operaciones realizadas en playa de faena y en caliente, a los efectos de una presentación uniforme de las distintas carcasas. Dicha secuencia deberá retirar de la carcasa los siguientes tejidos y órganos:

a) rabo y entraña gruesa,

b) tejido adiposo escrotal (capadura), dejando al descubierto el ganglio inguinal, en caso de hembra la glándula mamaria (ubre).

c) riñón y grasa de riñonada,

d) tejido adiposo del canal pelviano,

e) tejido adiposo del pericardio,

f) músculo esterno hioideo y esterno tiroideo (zona de la degolladura).

g) tejido conectivo elástico del diafragma (entraña fina).

D.1577.6Carne fresca. es aquella que sólo ha sufrido las manipulaciones propias del faenado y oreo refrigerado y que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características originales, presentando el color y textura que le son propias.

D.1577.7Carne refrigerada. Es toda carne sometida al frío con el fin de preservar sus características higiénico-sanitarias y sensoriales u organolépticas.

D.1577.8Carne enfriada. Es aquella sometida a un proceso de refrigeración y mantenida a una temperatura entre -1° C y +4° C en la profundidad de las masas musculares.

D.1577.9Carne congelada. es aquella que, además de las manipulaciones propias de la fresca, ha sido sometida a la acción del frío industrial hasta conseguir en el centro de la masa muscular una temperatura no mayor de -18° C, la que debe ser mantenida durante el almacenamiento y la cadena de distribución.

D.1577.10 Subproductos y derivados cárnicos comestibles. es cualquier parte apta para el consumo humano que no sea carne y que se haya obtenido de reses bovinas, ovinas, aves conejos y animales de caza menor.

D.1577.11 Menudencias comestibles, despojos o achuras. Se denomina así a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), higado, rumen y redecilla (mondongo), librillo, cuajar de los ovinos, intestino (chinchulín, tripa gorda), riñones, encéfalo (seso) y testículos (criadillas), ubres no funcionales, lengua privada del aparato hioideo, diafragma (entraña gruesa y fina), rabo, extremidades anteriores y posteriores (patitas) de porcinos y ovinos. Procederán de animales faenados en establecimiento habilitado y declarados aptos para el consumo humano por la autoridad competente. Se hallarán exentos de lesiones y de enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias.

D.1577.12 Carne industrializada. Es la carne en cuya elaboración se han utilizado procedimientos de conservación distintos del frío como ser: térmicos, (conserva, cocción) métodos directos o indirectos de control de humedad (curado, salado, deshidratación, liolifización, ahumado), por si solos o combinados con la refrigeración.

D.1577.13 Corte. Es la parte de la carcasa o canal con límites previamente especificados y de fácil identificación anatómica.

D.1577.14 Carne sin deshuesar. Es aquella en la que se practica el despiece de las diferentes partes en que se divide la carcasa o canal.

D.1577.15 Carne deshuesada o desosada. Es aquella en la que se practica el despiece de las diferentes partes en que se divide una carcasa o canal sin la presencia de la piezas óseas.

D.1577.16 Carne recuperada mecánicamente. Es aquella obtenida por un procedimiento mecánico de las carnes que permanecen sobre los huesos de la carcasa después del desosado.

D.1577.17 Carne picada. Es la carne apta para consumo humano, dividido finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.

Disposiciones generales para carnes y subproductos

D.1578 La carne debe proceder de animales faenados en los establecimientos habilitados al efecto por la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y debe ser declarada apta para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.

D.1579 La carne vacuna destinada al abasto tendrá la calidad correspondiente a los tipos y grados de acuerdo a los patrones de Clasificación y Tipificación vigentes o sus modificaciones (Decreto 620/979).

D.1580 No se podrá destinar a consumo directo carnes bovinas frescas, enfriadas, congeladas y cortes especiales producidos en el país o importados que no cumplan con los requisitos microbiológicos que se establecen en este título.

D.1581 La determinación de los parámetros microbiológicos se realizará sobre la base de un plan de muestreo de tres clases. Fíjense los valores: n, c, m, y M a los efectos precedentemente indicados, cuya significación será la siguiente:

n Número de muestras que serán analizadas procedentes de un lote de alimentos para satisfacer los requerimientos de un muestreo en particular

c Máximo número de unidades defectuosas, por encima del cual el lote sobre el que se efectúa el muestreo será rechazado, y de consiguiente no podrá ser destinado a consumo humano.

m El valor «m» separará los valores analíticos aceptables de los que resultan rechazables o aceptables provisionalmente según el plan de muestreo (dos o tres clases). En un plan de dos clases separará los resultados microbiológicos aceptables de los rechazables. En un plan de tres clases, separará los resultados microbiológicos aceptables (menores que «m») de los temporalmente aceptables (mayores a «m»).

M Este valor delimitará dentro de un plan de tres clases, los resultados microbiológicos temporalmente aceptables de los rechazables. Los valores iguales o mayores a «M» serán rechazados.

Para los lotes aceptables no existirá limitación de destino; los lotes defectuosos no podrán ser destinados a consumo humano; para los marginalmente aceptables (valores microbiológicos entre «m» y «M»), su destino será el que determine la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.

D.1582 Establécense para los productos que seguidamente se indican, los planes de muestreo y criterios microbiológicos que seguidamente se señalan:

a) Para carne vacuna fresca y refrigerada, así como congelada (canales, desosado y cortes especiales) el siguiente plan de muestreo: n=5 c=2

b) Para carne fresca y refrigerada (canales y cortes) los siguientes criterios microbiológicos: $m=5x10^5$ ufc/gr. $M=10^7$ ufc/gr.

c) Para carnes congeladas (canales,

desosado y cortes especiales: m=5x10^5 ufc/gr. M=10^7 ufc/gr.

D 1583 Los canales o carcasas destinadas a consumo directo deben haber sido sometidas al «dressing» correspondiente.

D.1584 Se prohibe la tenencia y expendio de carnes que han perdido sus caracteres de frescura o en las que haya ocurrido alteración.

D.1585 Queda prohibida la tenencia y expendio de carnes:

a) que presenten reacción alcalina, débilmente ácida o neutra al tornasol.

b) que ennegrezcan un papel impregnado de solución saturada de acetato de plomo o que contengan productos de alteración o más de 30 mg / 100g de nitrógeno básico volátil.

c) que procedan de fetos de menos de 7 meses.

d) que hayan sido tratadas con colorantes o conservadores antimicrobianos.

e) que procedan de bovinos, ovinos, suinos, equinos y aves a los cuales se les haya suministrado como promoción del crecimiento o engorde los siguientes productos: sustancias de efecto hormonal estrogénico y de acción tireostática, anabólicos hormonales endógenos o naturales como tales o modificados químicamente, sustancias de acción tireostática, anabólicos hormonales endógenos o naturales como tales o modificados químicamente, sustancias de acción anabólica estrogénica o androgénica y gestágena de origen exógeno, todos ellos considerados aisladamente o en combinación y en forma de implante (Decreto P.E. 915/988).

f) que procedan de animales que no hayan sido sacrificados y faenados bajo control Veterinario Oficial en establecimientos habilitados.

Estas carnes se descomisarán en el acto, sin perjuicio de las penalidades que correspondiere aplicar por el organismo competente.

D.1586 La carne y subproductos destinados al abasto y a la industria, procesados por los establecimientos de faena habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, deberán ser sometidos a refrigeración en las cámaras frigoríficas del propio establecimiento. La expedición de carne y subproductos sólo se autorizará cuando se haya alcanzado + 10° C. En las masas musculares profundas, en el caso de que el radio de distribución no sea superior a 50 Km.; para radios mayores la temperatura máxima será de + 7° C., exceptúandose la carne destinada a la preparación de emulsiones cárnicas para embutidos de textura fina.

D.1587 La carne picada debe ser preparada por procedimiento mecánico y sin aditivo alguno, en presencia del interesado. Queda prohibida la tenencia y la comercialización de carnes picadas con anterioridad, en carnicerías u otros comercios alimentarios que no sean establecimientos industrializadores habilitados de acuerdo al decreto P.E. 369/983 o sus modificaciones. La misma se decomisará en el acto sin perjuicio de las sanciones correspondientes.

D.1588 Se consideran tripas y membranas naturales, diferentes del tubo intestinal, peritoneo, epiplón, vejiga, esófago de animales porcinos, vacunos y ovinos, así como la piel de aves con los tratamientos previos pertinentes para este fin. Se obtendrán de animales sanos, sacrificados bajo control Veterinario Oficial y se prepararán en establecimientos autorizados y registrados especialmente para esta actividad.

D.1588.1 Se consideran tripas y membranas artificiales las elaboradas con sustancias autorizadas para ese fin por el organismo competente.

D.1588.2 Para la preparación de las tripas naturales, se las recogerá directamente de los animales sacrificados, en recipientes adecuados, evitándose el contacto con el suelo. Las operaciones necesarias para su preparación se efectuarán lo mas rapidamente posible después de obtenidas y en estrictas condiciones de higiene,evitándose especialmente la contaminación microbiana.

D.1588.3 Queda prohibido:

a) insuflar tripas con aire expirado por personas;

b) utilizar tripas naturales con nódulos parasitarios o que presenten cualquier otra alteración debida a enfermedades, parásitos o contaminación con bacterias patógenas;

c) emplear tripas que han sido conservadas por medio de productos no autorizados por la presente reglamentación;

d) secar tripas y membranas al aire libre.

Sección II
Productos cárnicos
Definiciones para productos cárnicos

D.1589 Productos cárnicos. Son todos aquellos productos aptos para consumo humano que contengan carne, subproductos o derivados en su composición, con adición de otros ingredientes aprobados, independientemente de que hayan sido sometidos a un proceso destinado a asegurar su conservación.

Disposiciones generales para productos cárnicos

D.1590 Los productos cárnicos deben ser preparados con carnes que cumplan las exigencias establecidas por el presente título para la carne fresca.

Se permite utilizar en la elaboración de productos cárnicos los ingredientes que tradicionalmente integran las diversas preparaciones, entre otros: sal, condimentos, especias, aceites y grasas comestibles, vinagre, almidones, azúcares, leche, vegetales y otros productos que se indican en cada caso. Todos estos ingredientes deberán estar de acuerdo con las especificaciones que se establecen en forma general o particular en este reglamento.

Las carnes a emplear en la elaboración de productos cárnicos deben ser despojadas de aponeurosis, cartílagos ligamentos, tendones u otros tejidos de calidad inferior, salvo casos especiales en que así lo requiera el alimento a preparar.

D.1591 Se admite en los líquidos de curación el empleo de nitrato de sodio y de potasio, fosfatos y polifosfatos de sodio, de forma tal que el producto terminado cumpla con los límites establecidos para estos aditivos en la lista positiva de aditivos alimentarios.

D.1592 Prohíbese la adición a los productos cárnicos (interior o exteriormente) de aditivos conservadores y colorantes autorizándose exclusivamente los aditivos expresamente indicados en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios del presente título.

D.1593 Los productos cárnicos no acusarán reacción positiva de amoníaco ni de compuestos sulfurados. Sólo se aceptarán ligeros vestigios de ácido sulfhídrico.

D.1594 La preparación de productos cárnicos se efectuará exclusivamente por establecimientos habilitados para este fin por el Servicio de Regulación Alimentaria.

D.1595 La rotulación de productos frescos o de unidades pequeñas, se efectuará colocando una etiqueta o inscripción en las envolturas de cada conjunto de hasta tres kilos (gancho).

Sección III
Chacinados
Definiciones para chacinados

D.1596 Chacinado. Es el alimento elaborado a base de carne o sangre o mezcla de ambas con o sin el agregado de vísceras u otros productos animales, vegetales, autorizados por la presente reglamentación debiendo estar exentos de aponeurosis, tendones ligamentos y cartílagos, a excepción de los chacinados cocidos, en los que se admite tejidos colágenos, a los efectos de su transformación en gelatina, sometidos o no a un proceso de curación y/o ahumado.

Los chacinados se clasifican, de acuerdo con la tecnología aplicada en su elaboración en:

a) frescos embutidos y no embutidos;

b) secos;

c) cocidos embutidos y no embutidos;

d) salados

D.1597 Chacinados frescos. Son chacinados preparados a base de carnes y grasa cruda y picada de las especies bovina, suina u otras autorizadas, aptas para el consumo humano, con adición de condimentos, aditivos, ingredientes aprobados en esta reglamentación.

Los chacinados frescos pueden ser embutidos o no embutidos , según hayan sido introducidos o no, en tripas naturales o artificiales.

Definiciones para chacinados frescos embutidos

D.1598 Chorizo fresco. Es el embutido elaborado con carne de cerdo, vacuno, o mezcla de ellas, tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido en este reglamento.

La pasta - agregada de sal, especias y condimentos - es introducida en tripas finas.

D.1598.1 Codeguín. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de piel de cerdo cruda y picada, sal, especias y vino blanco.

D.1598.2 Longaniza parrillera. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno con tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros condimentos.

D.1598.3 Salchicha. Es el embutido elaborado a base de una pasta fina hecha con carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, pimienta, sal, salitre y especias y embutido en tripas finas sin ataduras.

Definiciones para chacinados frescos no embutidos

D.1598.4 Hamburguesas. Es el chacinado cuya materia prima es carne de cerdo o vacuno picada, con el agregado o no de sal, especias y condimentos y aditivos autorizados.

D.1598.5 Brochette. Es el chacinado elaborado con trozos de carne de especies autorizadas, con la adición o no de trozos de otros chacinados, ingredientes vegetales, especias y condimentos y que se presenta insertado en un pincho de materiales aprobados.

D.1598.6 Milanesas. Es el filet de carne vacuna rebozado con pan rallado o harinas, huevos o no, agregado o no de sal, especias, condimentos y aditivos autorizados.

D.1598.7 Milanesas de ... es el filet rebozado de otras especies autorizadas. Se designa con el nombre «milanesa» seguido del nombre de la especie, por ejemplo «milanesa de pollo».

D.1598.8 Carne picada de... Tipo milanesa. Es el producto rebozado cuya materia prima es carne picada o reestructurada de especies autorizadas, adicionadas de sal, especias, condimentos y agentes ligantes y aditivos autorizados en esta reglamentación. Se designa con el nombre «carne picada (o reestructurada) de ...» seguido de la especie animal empleada y la expresión «tipo milanesa» en caracteres de igual tamaño, debiendo declararse en el rótulo el porcentaje de carne empleado.

Definiciones para chacinados secos

D.1598.9 Chacinados secos. Son aquellos preparados a base de carne y grasa crudas, picadas, de las especies bovina, suina y otras autorizadas, con adición de aditivos, ingredientes autorizados en este reglamento, que han sido sometidos a un proceso de maduración y desecación. Se presentan embutidos en tripas naturales o artificiales.

D.1598.10 Chorizo a la española o tipo español. Es el elaborado con carne de cerdo o de cerdo y ternera, condimentado con sal, ajo picado, tomillo, nuez moscada, pimienta, pimentón, laurel pisado, canela y vino tinto.

D.1598.11 Longaniza. Es el embutido seco elaborado a base de carne de cerdo y vacuno picada gruesa, con el agregado o no de tocino, sal y especias. Se introduce en tripas finas de ternera.

D.1598.12 Longaniza a la española. Es el embutido seco con la misma preparación que el anterior, con el agregado de azúcar, clavo de olor, pimienta, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

D.1598.13 Longaniza a la napolitana. Es el embutido seco elaborado con carne de cerdo, carne vacuna y tocino, con o sin la adición de sal, nuez moscada,

ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

D.1598.14 Salame. Con esta denominación se entiende diversos embutidos secos elaborados a base de carne de cerdo cruda o de cerdo y vacuno, adicionados de trozos uniformes de tocino y condimentos, que son madurados posteriormente.

Se tipifican con distintos nombres, según el tamaño del grano de picado, condimentación, procedimiento de elaboración y forma o tamaño. Pueden ser ahumados o no.

D.1598.15 Sorpresatta a la italiana. Es el embutido seco elaborado con carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal y pimienta en grano. El tocino y la carne se cortan en trozos del tamaño de una avellana.

Definiciones para chacinados cocidos

D.1598.16 Chacinados cocidos. Son preparados a base de carne y grasa crudas, picadas que pueden mezclarse con cuero de cerdo o carnes precocidas, de las especies bovina, suina y otras expresadas por el organismo competente, con la adición de aditivos, ingredientes y coadyuvantes aprobados en este reglamento, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado.

D.1598.17 Los chacinados cocidos pueden ser embutidos o no embutidos, según hayan sido o no introducidos en tripas o membranas naturales o artificiales.

Definiciones para chacinados cocidos embutidos

D.1598.18 Morcilla. Es el embutido cocido, preparado a base de sangre de animales destinados al consumo humano, recogida durante el sacrificio efectuado en condiciones higiénicas en recipientes adecuados, desfibrinada y colada, cocida en agua. Pueden ser adicionadas de tocino, cuero de cerdo picado, sal especias, azúcar, leche, sesos, piñones y otras sustancias autorizadas que permiten tipificarlas (a la vasca, a la genovesa o berrodos, a la criolla, dulces).

D.1598.19 Mortadela. Es el embutido elaborado con carne de cerdo y vacuno triturada y cocida, grasa, con o sin el agregado de tocino, azúcar, sal almidones, leche en polvo y especias. Se embuten en bolsitas hechas con tripas secas cocidas, vejigas o plásticos autorizados para este fin.

D.1598.20 Salchicha tipo Frankfurter o tipo Viena. Es el embutido preparado con una emulsión fina homogénea de carnes de vacuno o cerdo trituradas y grasa de cerdo, con el agregado de órganos de estas especies ricos en tejidos conjuntivos, agentes ligantes y emulsificantes y aditivos autorizados. Podrá ser adicionado de leche en polvo, sal y condimentos. Se embute en membranas naturales o artificiales de diámetro pequeño y se somete a posterior escaldado y ahumado.

D.1598.21 Leonesa. es el embutido de emulsión similar al anterior, de mayor diámetro y de corte firme.

D.1598.22 Salchichón cervecero. Es el embutido heterogéneo elaborado con una emulsión de carnes de cerdo o vacuno y grasa de cerdo o vacuno en trozos pequeños uniformes, con o sin el agregado de sal, condimentos y otros ingredientes.

D.1598.23 Sobresada o sobresada mallorquina. Es el embutido cocido, elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, pimentón y especias.

D.1598.24 Butifarra. Es el embutido elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, especias y cuya pasta es sometida a un escaldado antes de ser embutida.

Definiciones para chacinados cocidos no embutidos

D.1598.25 Lechón arrollado. Es el chacinado no embutido elaborado con lechón desosado, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocción.

D.1598.26 Matambre arrollado. Es un chacinado elaborado con el músculo panículo cutáneo del vacuno, curado, adobado convenientemente arrollado, atado y sometido a cocción.

D.1598.27 Queso de cerdo. Es un chacinado preparado con cabeza de cerdo desosada, músculo de la quijada y lengua de vacuno, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. Se envuelve la mezcla en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción.

D.1598.28 Cima (cima rellena, con o sin huevos, cima de pavo, cima de gallina, etc). Es el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carnes de la especie que indica su denominación, a la que se agrega: legumbres, verduras, especias, huevos y féculas o almidones y se termina por cocción.

D.1598.29 Galantina. Es un chacinado elaborado sobre la base de carne de cerdo, especias, cuero de cerdo picado y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se acondiciona en moldes y se somete a cocción, encontrándose en ellos gelatina.

Se distingue variedades, según el tipo de carne y condimentos empleados.

D.1598.30 Florentina. Es un chacinado elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, cuero y parte comestible de la cabeza de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají picado, arvejas secas partidas, vino blanco y harina.

Se acondiciona en moldes recubiertos con epiplón y se somete a cocción.

Definiciones para chacinados salados y salados y curados

D.1598.31 Chacinados salados curados. Son los elaborados con trozos de carne o tejidos adiposo que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la acción del cloruro de sodio en salazón seca o húmeda. Por chacinados salados y curados se entiende aquellos en los que el cloruro de sodio ha sido adicionado de nitrito o nitrato de sodio o potasio.

D.1598.32 Bondiola. Es el chacinado salado preparado con músculo del cuello de cerdo, curado en salmuera, condimentado y que una vez terminada la maduración se envuelve en tejido orgánico de vacuno o material plástico autorizado en este reglamento y se ata fuertemente. Se puede presentar sin envoltura.

D.1598.33 Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lomos de cerdo salado, orejas de cerdo saladas, patitas de cerdo saladas. Son chacinados salados preparados con una de las partes anatómicas señaladas.

D.1598.34 Tasajo. Es el chacinado salado obtenido a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación mediante salmuera y sal gruesa y desecada al aire.

D.1598.35 Tasajo dulce. Es la salazón obtenida a partir de carne vacuna, sometida a un proceso de curación con una solución de salmuera de baja concentración y desecada artificialmente a temperatura inferior a 60°C.

D.1598.36 Charque. Es el chacinado salado obtenido a partir de carne vacuna u ovina mediante un tratamiento con sal gruesa y desecado por exposición al aire.

D.1598.37 Jamón crudo. Es el chacinado salado preparado con pernil de cerdo con o sin hueso, curado, adicionado o no de condimentos autorizados y secados. Puede ser sometido a ahumado. El producto será designado «jamón «... seguido de las expresiones que lo caractericen tanto en relación al tipo como el proceso tecnológico seguido.

D.1598.38 Jamón cocido. Es el chacinado salado preparado con pernil de cerdo con o sin hueso, con o sin piel de cerdo, con o sin capa de grasa, debidamente cortado y prolijado, que -una vez curado y adicionado de condimentos y aditivos autorizados- se somete a tratamiento térmico (cocción por calor seco, agua y vapor) de forma de alcanzar en la parte interna de la masa una temperatura mínima de 68°C.

D.1598.39 Paleta de cerdo cruda o cocida. Es el chacinado salado preparado con el miembro anterior del cerdo, con o sin hueso, sometido a proceso similar a los empleados en la preparación de los jamones.

D.1598.40 Panceta salada. Es el chacinado salado preparado con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

D.1598.41 Tocino salado. Es el chacinado salado preparado con trozos de tejido adiposo de las regiones dorsolumbares y papada de cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

D.1598.42 Fiambre de cerdo o de ternera. Es el producto obtenido a partir de recortes de carne de paleta o de pernil de cerdo o ternera, con o sin grasa agregada, con azúcares, agentes ligantes, condimentos y aditivos autorizados, curada y cocida. Debe denominarse «fiambre de carne de...» o «fiambre de...» seguido por el nombre de la especie empleada.

D.1598.43 Unto salado. Es el chacinado salado preparado con la grasa y los depósitos cavitarios del cerdo, sometido a la salazón seca.

D.1598.44 Lomo «Canadiense». Es el chacinado salado preparado con el lomo de cerdo curado en salmuera y ahumado.

Disposiciones generales para chacinados

D.1599 Los chacinados deben tener el color, sabor, olor y aspecto propio y características de cada producto según las buenas prácticas de fabricación.

D.1600 Para la elaboración de chacinados se permite el empleo de tripas o membranas tanto naturales como artificiales de acuerdo a lo establecido en los artículos D.1588 y D.1588.1.

D.1601 Se consideran chacinados no aptos para el consumo los que presentan:

a) superficie externa húmeda o pegajosa.

b) zonas flácidas o de consistencia anormal

c) indicios de fermentación,

d) presencia de insectos, parásitos, gérmenes patógenos, indicadores de contaminación fecal, rastros de roedores o sustancias extrañas.

D.1602 El contenido de materia grasa, en los chacinados, no será mayor del 50% de la masa del producto terminado. La cantidad máxima de humedad que se admitirá en los chacinados frescos es de 75%, calculado sobre el producto desengrasado y de 65% en los chacinados secos y en los chacinados cocidos.

D.1603 En los chacinados donde se autoriza a texto expreso el agregado de sustancias amiláceas, se permite en el producto terminado, hasta 3% en peso en chacinados secos, hasta 5% en chacinados frescos y hasta 10% en chacinados cocidos, siempre que los contenidos de almidón y de proteínas aportadas por éstas, den cumplimiento a lo establecido al respecto.

D.1604 Las mezclas o pastas destinadas a preparar los chacinados que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que se conserven en cámara fría a una temperatura no mayor de 2°C., medida en el interior de la masa.

En las mismas condiciones se conservarán tanto los chacinados frescos como cocidos.

D.1605 Los chacinados frescos embutidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, moldeado y atado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones y los chacinados pueden ser envasados o no. Siempre se deben presentar debidamente identificados, de acuerdo a los requisitos generales y particulares de rotulación.

D.1606 Los chacinados frescos no embutidos deben presentarse en bandejas moldes, envolturas termoplásticas y otros materiales aprobados, sometidos al vacío o inyectados con un gas inerte y envasados en materiales aprobados.

D.1607 La hamburguesa no puede tener un contenido de grasa superior al 20%.

D.1608 Los chacinados frescos no embutidos pueden elaborarse exclusivamente en establecimientos habilitados para este fin, y se expenderán envasados en envases autorizados.

D.1609 Los chacinados secos reciben el siguiente proceso tecnológico: amasado, condimentado, embutido, atado. A par-

tir de este momento pueden ser estofados, ahumados o secados, según el tipo, pero siempre se deberán presentar debidamente identificados.

D.1610 Los chacinados cocidos reciben el siguiente proceso tecnológico: picado, amasado, condimentado, embutido, cocido, moldeado y atado. No necesariamente se deben llevar a cabo todas estas operaciones. Todos los chacinados cocidos deben ser sometidos a un tratamiento térmico que alcance en el punto crítico una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de las proteínas cárnicas. Pueden ser envasados o no. Siempre deben presentarse debidamente identificados y rotulados.

En los chacinados cocidos se admitirá el uso de los siguientes ingredientes complementarios: almidones, harina de soja, harina de mandioca, féculas, sémolas, leche en polvo, proteínas lácteas, gelatina y proteínas de soja excepto texturizadas, y azúcares siempre que el producto terminado, cumpla con los siguientes requisitos:

Almidón: máx. 3,5%
Proteína agregada: máx. 2%
Azúcares: máx. 5%

D.1611 Los chacinados salados y salados curados reciben el siguiente proceso tecnológico: desosado, salado o curado. A partir de estos procesos los productos pueden ser moldeados y sometidos o no a secado, cocción, estofado o ahumado.

Los chacinados salados se pueden presentar moldeados, atados o no y en cortes.

D.1612 Según el método de preparación de los jamones cocidos se permitirá tipificarlos siempre que, siguiendo usos y costumbres de otros países, se elaboren con técnicas especiales, en el entendido de que los ingredientes se ajustarán a las especificaciones del presente reglamento. Ejemplo: Jamón tipo «Bayona», jamón tipo «York», etc.

Sección IV
Conservas
Definiciones para conservas

D.1613 Conserva cárnica Es la conserva preparada exclusivamente con carne, subproductos o derivados, con agregado o no de ingredientes de uso permitido.

D.1613.1 Conserva mixta. Es la conserva preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que intervengan Esta definición no comprende las conservas de origen animal con el agregado de salsas.

D 1613.2 Carne vacuna cocida y curada (Corned Beef) es una conserva preparada con carne vacuna desosada, trozada, picada, curada y cocida.

D 1613.3 Carne vacuna cocida y curada de segunda (Corned Beef de segunda). Es la conserva que tenga el agregado de vísceras (corazón, mondongo), y carne de cabeza vacuna.

D.1613.4 Carne ovina, curada y cocida (Corned Mutton) y Carne de cerdo, curada y cocida (Corned Pork). Son conservas elaboradas con carne ovina y porcina, respectivamente.

D.1613.5 Carne ovina sin curar y cocida (Boiled Mutton). Es la conserva elaborada como el Corned Mutton, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

D.1613.6 Carne porcina sin curar y cocida (Boiled Pork). Es la conserva elaborada como el Corned Pork, pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

D 1613 7 Rabo o cola de vacuno (Ox Tail). Es la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curadas o no y cocidas.

D.1613.8 Carne vacuna sin curar y cocida (Boiled Beef) es la conserva preparada como el Corned Beef pero sin que la carne se someta a proceso de curación.

D.1613.9 Lengua de vacuno (Ox Tongue). Lengua de ternero (Veal Tongue) es la conserva elaborada con lenguas de vacunos adultos o de terneros, despojados de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas.

D.1613.10 Lengua de ovino (Lamb's Tongue) es la conserva elaborada con lenguas de ovinos despojadas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del 10%.

D.1613.11 Pasta de carne, paté de carne (Pote Meat) es la conserva elaborada con pasta de carne, generalmente adicionada de grasa y condimentos. Se indicará en la rotulación la especie de que proviene la carne.

D.1613.12 Paté de hígado (Paté de Foie) es la conserva elaborada a base de pasta de hígado, grasa, con el agregado o no de leche, huevos, almidones y condimentos.

D.1613.13 Pasta de hígado graso (Paté de Foie Gras) es la conserva preparada con hígado de ganso o pato, sometido a una alimentación especial a tal efecto. Podrá ser adicionada de carne y grasa de cerdo.

D.1613.14 Pasta de lengua, o paté de lengua (Pote Tongue) es la conserva elaborada con pasta de lengua privada de mucosa, huesos y cartílagos.

D.1613 15 Jamón del diablo (Devillet Jam) es la conserva elaborada con pasta de pernil de cerdo, condimentada con especias y cocida.

D.1613.16 Estofado con salsa (Steweed Beef) es la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderazada con salsa o tuco.

D.1613.17 Cassoulet es la conserva elaborada con carne de cerdo adobada, guisada con el agregado de porotos blancos.

D.1613.18 Ragout es la conserva elaborada con trozos de carne y hortalizas.

D 1613.19 Chili con carne es la conserva preparada a base de carne vacuna o porcina, cortada fina, curada o no, guisada y con el agregado de porotos y ají picante

D.1613.20 Albóndigas (Meat Rissole) es la conserva elaborada con carne picada con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa se divide en pequeñas esferas.

Se cuece y se adiciona salsa en cantidad que no exceda del 40% del peso total del producto terminado.

D.1613.21 Buseca (Ox Trip) es la conserva preparada con mondongo blanqueado, cortado en tiras o en trozos, cocido y guisado, en conjunto con otros ingredientes cárnicos y vegetales.

Disposiciones generales para conservas

D.1614 Queda permitido emplear para la elaboración de conservas cárnicas y conservas mixtas, a menos que se establezca la composición de forma expresa, los siguientes ingredientes: leche, huevos, especias, sustancias aromáticas permitidas, sal, azúcares, miel y hasta un 10% de sustancias amiláceas (harinas, almidón y fécula) así como los aditivos de la lista positiva de aditivos alimentarios de este reglamento.

D.1615 La totalidad de la producción de conservas cárnicas y mixtas deberá ser incubada a una temperatura de 35°C durante un período no inferior a los 10 (diez) días para las latas de hasta 12 onzas y de 20 (veinte) días para envases mayores.

D.1616 La elaboración de conservas cárnicas se ajustará a las condiciones establecidas al respecto en los Capítulos 5 y 6.

Disposiciones particulares para conservas

D.1617 La carne vacuna cocida y curada podrá contener azúcares y no más de 5% de carne cruda de vacuno agregada. Debe satisfacer las siguientes exigencias:

Humedad a 100-105°C (producto terminado libre de grasa): máx. 66%
Cenizas (500-550°C): máx. 4%
Proteínas: mín. 22%
Grasa: máx. 18%
Azúcares: máx. 1%
Relación humedad/proteína: máx. 2,60/1

D.1618 La carne vacuna cocida y curada de segunda debe responder a las exigencias del Corned Beef y en la etiqueta o rótulo se agregará en forma decreciente el porcentaje de vísceras y carne de cabeza utilizado en la elaboración del producto.

D.1619 La carne ovina, curada y cocida y la carne de cerdo, curada y cocida deben cumplir las mismas condiciones que el Corned Beef.

Deben tener la misma composición centesimal media que la del Corned Beef, pudiendo llegar -en la preparada con carne porcina-, a una cantidad de líquido del 22%.

D.1620 En la conserva de lengua de vacuno y Lengua de ternero se podrá completar el contenido total del envase con trozos de lengua.

D.1621 En la conserva de jamón del diablo podrá reemplazarse la carne de cerdo - hasta en un 46%- por carne de vacuno, en cuyo caso deberá declararse en la etiqueta.

D.1622 En la conserva de Chili con carne el producto terminado tendrá un mínimo de carne del 40%.

Sección V
Jugos y extractos de carne
Definiciones para jugos y extractos de carne

D.1623 Jugo concentrado de carne o jugo de carne concentrado (Concentrate Meat Juice). Es el producto obtenido por concentración del líquido plasmático del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de las proteínas solubles a presión atmosférica normal o al vacío. No podrá contener sustancias no autorizadas.

D.1623.1 Caldo de carne concentrado o extracto fluido de carne. Es la conserva elaborada a partir del líquido de cocción de carne en agua, que ha sufrido una deshidratación parcial.

D.1623.2Extracto de carne. Es el producto obtenido por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

Disposiciones generales para jugos y extractos de carne

D.1624 El jugo concentrado de carne debe satisfacer las siguientes exigencias:

Cenizas (base seca): máx. 15%
Cloruros en cenizas expresados en cloruro de Sodio: máx. 2.5%
Anhídrido fosfórico (base seca): 2 - 4%
Nitrógeno total (base seca): mín. 12%

La fracción nitrogenada contendrá en base seca:

Proteínas coagulables: mín. 35% m/m
Bases creatínicas: máx. 40% m/m

No podrá expenderse o rotularse como «Extracto de Carne».

D.1625 La consistencia del caldo de carne concentrado será fluida y el contenido de sólidos totales estará comprendido entre 50 y 75%.

Debe responder a las exigencias establecidas para el extracto de carne, salvo en lo que se refiere a su concentración.

Disposiciones particulares para jugos y extractos de carne

D.1626 El extracto de carne de primera calidad debe presentar las siguientes características:

Humedad: máx. 16%
Cloruro de sodio: máx. 5%
Creatina y Creatinina (en conjunto): mín. 7%
Nitrógeno amoniacal: máx. 0.5%
Nitrógeno total: mín. 7%

La solubilidad en agua fría será total, tolerándose sólo vestigios de materias insolubles.

No debe contener: dextrinas, albúminas coagulables, caseína y extractos de levaduras. Se toleran vestigios de gelatina

D.1627 El extracto de carne de segunda calidad debe cumplir con los valores establecidos en el artículo anterior, con excepción de los siguientes:

Humedad máx. 22%
Cloruro de sodio máx. 10%
Creatina y Creatinina (en conjunto) 5 - 7%

Sección VI
Carne de aves
Definiciones para carne de aves

D.1628 Carne de aves. Es la proveniente de la especie aviar Gallus domesticus; cuando provenga de otras aves, se indicará la especie a la que pertenece.

D.1628.1 Vísceras aviares comestibles o menudos. Son los siguientes órganos: hígado sin la vesícula biliar, corazón, estómago muscular sin mucosa y porción próximal del cuello.

D.1628.2Carne fresca de ave. Es la que

no ha sido sometida a ningún tratamiento para su conservación, exceptuando el tratamiento por el frío a una temperatura máxima de +4°C, tomada en las masas musculares profundas.

D.1628.3 Carne congelada de ave. Es la que ha sido sometida a tratamiento por frío, alcanzando -18°C en las masas musculares profundas, con una variación de 2°C.

Disposiciones generales para carne de aves

D.1629 Se puede comercializar exclusivamente aves sanas sacrificadas y faenadas bajo control veterinario oficial en establecimientos habilitados a tales efectos.

D.1630 La carne de ave inspeccionada y considerada apta para el consumo puede presentarse en el comercio de las siguientes formas, debidamente identificadas con el nombre del corte anatómico correspondiente:

a) canales en estado fresco o congelado;

b) canales fraccionadas y/o deshuesadas;

c) visceras, incluidas o no en las canales;

d) productos elaborados (embutidos, arrollados, pamplonas, etc.), con carne de ave exclusivamente, o con hortalizas, frutas o productos cárnicos.

D.1631 Las canales de aves deberán ser presentadas al comercio despojadas de: plumas, cabezas, cuello, tarsos y visceras tóraco-abdominales, incluyendo tráquea, esófago, buche, pulmones, sacos aéreos, riñones, intestinos, bazo y bolsa de Fabricio y órganos sexuales.

D.1632 Prohíbese el depósito, sin previa evisceración, de aves sacrificadas, incluso en cámaras frías. En todos los casos será obligatoria la inmediata evisceración post-mortem. Cualquier tipo de ave depositado con visceras, será decomisado e inutilizado sin perjuicio de las sanciones pertinentes.

D.1633 Las visceras comestibles, higiénicamente envueltas con materiales aprobados, podrán incluirse en la canal o bien podrán comercializarse por separado.

D.1634 Los canales de aves refrigeradas, mantenidas en depósito a una temperatura máxima de +4°C tendrán una duración máxima de almacenamiento de 6 días, mientras que las congeladas con envoltura individual, mantenidas a -18°C pueden ser almacenadas durante 10 meses. Estas, una vez descongeladas serán de consumo inmediato.

D.1635 Se considera carne de ave insalubre, no apta para el consumo humano, la que presente:

a) maduración mefítica;

b) putrefacción interna o externa de diverso grado y amplitud;

c) contaminación por hongos;

d) envejecimiento o enranciamiento;

e) quemaduras por frío;

f) canales contaminados, materias extrañas y/o insectos;

g) envases violados.

D.1636 La carne de ave, carcasa y subproductos, apta para el consumo humano no debe presentarse al mercado protegida por un envase primario.

Dichas envolturas protectoras deben reunir las debidas condiciones higiénicas, no deben alterar las propiedades organolépticas de la carne, ni transferir a éstas olores, sabores, colores y/o sustancias nocivas para el hombre.

D.1637 La carne de ave se debe transportar únicamente en vehículos cerrados autorizados. Serán de uso exclusivo para el transporte de carcasa o subproductos de carne de ave y no podrán transportarse al mismo tiempo otros productos que pueden ser contaminantes o perjudiciales Dichos vehículos deben estar equipados con refrigeración a 0-2°C para transportar aves refrigeradas y un máximo de 14°C para aves congeladas. No podrán sobrepasarse esas temperaturas durante el transporte.

D.1638 Se prohibe la venta de carne de ave que haya sido tratada con:

a) conservadores antimicrobianos;

b) productos para ablandarla;

c) sustancias aromáticas y/o colorantes;

d) estrógenos, naturales o sinteticos;

f) cualquier otro residuo biológico nocivo para la salud pública.

Sección VII
Productos de caza
Definiciones para productos de caza

D.1639 Productos de caza. Son los ejemplares mamiferos o aves procedentes de la caza no deportiva, sacrificados por métodos aceptados, en los períodos autorizados por los reglamentos vigentes, asi como aquellos animales no criados en cautividad de las especies cuya caza se encuentre autorizada y sean aptos para la alimentación.

Disposiciones generales para productos de caza

D.1640 Los productos de la caza se deben ofrecer al consumo en piezas enteras, sin cuerear o pelar, excepto las especies piliferas o de cueros comercializables. Se debe proceder a la evisceración inmediatamente después de su captura.

D.1641 Los productos de la caza deben presentar:

a) color y olor característicos agradables;

b) consistencia firme y elástica a la presión de los dedos, los que no deben humedecerse al oprimir la carne.

D.1642 Se prohibe la comercialización, industrialización o depósito de las piezas que presenten:

a) color atípico tal como el púrpura oscuro, característico de la muerte natural;

b) olor extraño, anormal o sulfhídrico;

c) parasitosis, hemorragias, tumores, abcesos peritonales, infiltraciones anormales en visceras cavitarias, nódulos linfáticos anormales y otras características propias de enfermedades, infecciones o infestaciones;

d) larvas, consistencia fofa o ictericia.

D.1643 Todo mamífero o ave procedente de la caza, se debe ofrecer al consumo sin ningún tratamiento que pueda ocultar estados de abombamiento o putrefacción, tales como: baños de vinagre, de ácido acético u otros.

La elaboración de conservas con productos de la caza cumplirá con todas las exigencias establecidas para las conservas de animales de faena y la materia prima será declarada apta para consumo humano.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS. Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Limite Máx. (mg/kg)
300	Acido ascórbico (l-)	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
330	Acido cítrico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
620	Acido glutámico (l(+)-)	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
626	Acido guanílico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
630	Acido inosínico	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
200	Acido sórbico	Embutidos secos	1000
320	Butilhidroxianisol, BHA	Embutidos secos	200
321	Butilhidroxitolueno, BHA	Embutidos secos	200
302	Calcio ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
629	Calcio guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
633	Calcio inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
203	Calcio sorbato de	Embutidos secos	100
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
407	Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Paleta cocida	Nse
407	Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Chacinados y conservas cárnicas y mixta	Nse
407	Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Fiambre de cerdo o ternera	Nse
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na K), musgo irlandés	Jamón cocido	Nse
575	Glucono delta lactona	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
303	Potasio ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato àcido de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
628	Potasio guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse

632	Potasio inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
340i	Potasio, (mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
622	Potasio,-(mono) glutamato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
252	Potasio nitrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	300
249	Potasio nitrito de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	200
249	Potasio nitrito de	Corned beef	45
451ii	Potasio,-(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
451i	Potasio, -(penta) trifosfato de, trifosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
452ii	Potasio, polifosfato de, potasio metafosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
202	Potasio sorbato de	Embutidos secos	1000
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de,	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
301	Sodio ascorbato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
450i	Sodio -(di) difosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di) orto(o mono) fosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5 'guanilato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5 'inosinato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nsc
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
251	Sodio nitrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	300
250	Sodio nitrito de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	200
250	Sodio nitrito de	Corned beef	45
201	Sodio sorbato de	Embutidos secos	1000
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	Nse
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto -(o mono) fosfato de	Chacinados y conservas cárnicas y mixtas	5000
319	Ter butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Embutidos secos	200

CAPITULO XIV
PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS
Sección I
Productos pesqueros y subproductos
Definiciones para productos pesqueros y subproductos

D.1644 Productos pesqueros. Son los pescados, los crustáceos y los moluscos de agua dulce o de agua salada, destinados a la alimentación humana. Los mismos pueden ser comercializados enteros, como partes o trozos o pueden ser utilizados para la elaboración de otros productos.

D.1644.1 Subproductos pesqueros. Son aquellos que son obtenidos a partir de los productos pesqueros o de sus desechos, los cuales pueden ser o no aptos para el consumo humano.

D.1644.2 Productos pesqueros frescos. Son aquellos que reuniendo las exigencias establecidas en este reglamento no han sido sometidos a proceso alguno de preservación, excepto la refrigeración mecánica o el agregado de hielo.

D.1644.3 Pescado. Son aquellos organismos vertebrados de sangre fría (poiquilotermos) extraídos del medio acuático natural o de ambientes creados por el hombre para la cría (tanto de agua salada como dulce), que pertenecen a cualquiera de las tres clases del grupo Pisces: Ciclostomos (lamprea y mixinas) Condrictios (peces cartilaginosos) y Osteictios (peces córneos).

D.1644.4 Pescado entero. Es aquel que no ha sido sometido a proceso de corte o de transformación tecnológica alguna, excepto lavado.

D.1644.5 Pescado eviscerado. Es la pieza que ha sido desprovista de sus visceras y branquias, pero que conserva la cabeza. Puede presentarse con o sin escamas, con o sin aletas.

D.1644.6 Pescado descabezado-eviscerado. Es la pieza descabezada que reúne además las condiciones descritas en D.1644.4

D.1644.7 Filetes. Son los músculos laterales del pescado obtenidos por corte neto. Pueden estar provistos de piel y presentarse con o sin espinas.

D.1644.8 Bifes. Son los músculos laterales del pescado que contienen asimismo la pared abdominal correspondiente.

D.1644.9 Postas. Son los cortes transversales a la columna vertebral efectuados en un pescado descabezado, eviscerado, descamado y sin aletas. Las postas podrán ser abiertas o cerradas según incluyan o no a la cavidad abdominal.

D.1644.10 Pescado abierto por el lomo. Es la pieza descabezada o no, abierta en su parte dorsal sobre la columna vertebral o en forma paralela a esta, pudiéndose retirar parte de la misma. Luego del corte el pescado se eviscera.

D.1644.11 Huevas. Son las gónadas de los especímenes hembras, los cuales no deben estar rotos ni tener signos de autólisis.

D.1644.12 Pescado refrigerado. Es aquel que fue sometido a una tratamiento de refrigeración y mantenido a temperatura inferior a 5°C durante todo el período de conservación.

D.1644.13 Pescado congelado rápidamente o supercongelado. Es aquel pescado sometido al proceso de congelación con un equipo apropiado de modo que el rango de temperatura de máxima cristalización sea pasado rápidamente. El proceso se considera completo cuando el centro térmico del producto alcance una temperatura de -18°C, luego de alcanzar la estabilidad térmica.

Disposiciones generales para productos pesqueros y subproductos

D.1645 El pescado apto para el consumo es aquel que se encuentra fresco, libre de contaminación microbiana o química, así como de alteraciones anátomo-patológicas y de determinadas infestaciones parasitarias. La verificación de lo anterior, se logra como resultado de análisis físico-sensoriales, químicos y microbiológicos. Debe satisfacer las siguientes características:

a) apariencia: a la evaluación sensorial el producto deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada, deberá estar exento de toda evidencia de descomposición, manchas, coloración distinta a la normal para la especie considerada, incisiones o rupturas de las superficies externas;

b) piel: húmeda, tensa y bien adherida;

c) agallas: húmedas, rojas brillantes, con característico olor a fresco;

d) ojos: deben ocupar la cavidad orbitaria totalmente, ser convexos y brillantes;

e) olor, sabor, color: fresco, característico de la especie de que se trate;

f) textura: firme y elástica dependiendo su grado en función de las especies, músculos adheridos a los huesos fuertemente.

D.1646 Se prohibe la comercialización de los pescados y sus derivados que:

a) presenten daños físicos o deformaciones;

b) presenten características sensoriales anormales, distintas a las descritas en 14.1.15.;

c) presenten alteraciones anátomo-patológicas;

d) sean portadores de microorganismos patógenos;

e) presenten determinadas infestaciones parasitarias en la porción comestible;

f) se manipulen y conserven en condi-

ciones higiénicas inadecuadas;

g) procedan de capturas realizadas en zonas que se ha demostrado están contaminadas o declaradas no aptas para la pesca;

h) presenten un contenido de nitrógeno básico volátil total (NBVT) superior a 30 mg por 100 g de músculo (se exceptúa los elasmobranquios);

i) presenten un recuento estandar en placa de bacterias mesófilas totales superior a: 10 x 10^6 ufc/gramo de músculo;

j) presenten un contenido de histamina superior a 100 mg/kg de músculo;

k) presenten un contenido de mercurio por encima de 0.5 ppm;
l) presenten un contenido de pesticidas superior a lo establecido por las normas internacionales.

D.1647 Los mejillones y demás moluscos bivalvos se expenderán vivos y presentarán las siguientes características: valvas cerradas, contendrán en su interior agua y presentarán movimiento de las mantas al excitarse. Los mejillones que presenten valvas abiertas se decomisarán en el acto. El valor de VPM (veneno paralizante de los moluscos) no deberá superar los 80 ug/100g de pulpa.

D.1648 Los moluscos cefalópodos (calamares y otros) deben presentar la piel elástica y firme, ojos brillantes y carne elástica y consistente, color y olor característicos.

D.1649 Los moluscos gasterópodos (caracol marino y otros) se deben vender vivos, llenarán completamente su propia envoltura y tendrán movilidad al excitarse.

D.1650 Los crustáceos deben presentar los siguientes caracteres: color característico de la especie, consistencia rígida, olor propio de producto fresco, carne blanca y firme, sin autólisis, manteniendo el exoesqueleto sus rasgos propios.

Sección II
Conservas de pescado y productos pesqueros
Definiciones para conservas de pescado y productos pesqueros

D.1651 Conserva de pescado. Es la conserva elaborada a base de pescado, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad inustrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.

D.1652 Se distinguen los siguientes tipos de conservas de pescado, de acuerdo a su elaboración:

a) Conserva de pescado al natural. Es aquella elaborada a base de pescado crudo o cocido, cuyo líquido o medio de cobertura es una solución diluida de sal común.

b) Conserva de pescado en su propio jugo. Es la conserva elaborada a base de pescado precocido, cuyo líquido o medio de cobertura está constituido por el jugo de cocción propio del pescado, sazonado con sal.

c) Conserva de pescado en aceite. Es aquella cuyo líquido o medio de cobertura es aceite.

d) Conserva de pescado en salsa. Es aquella cuyo líquido de cobertura es una salsa.

e) Conserva de pescado ahumado Es aquella elaborada a base de pescado que ha sido sometido a un proceso de ahumado, definido en D.1655.

f) Conserva de pasta de pescado. Es la conserva elaborada a base de pescado crudo, cocido, ahumado o frito y que ha sido convenientemente molido, con o sin adición de aceite comestible, condimentos y otros ingredientes opcionales.

g) Conservas de pescado diversas. Es la conserva elaborada a base de pescado crudo, cocido, frito o sometido a otras preparaciones, adicionadas de un líquido o medio de cobertura distinto a los anteriores.

D 1653 Se distinguen las siguientes clases de conservas de pescado, de acuerdo a la forma del contenido
a) Eviscerado. Es pescado libre de vísceras, con excepción de riñones y gónadas.

b) Filetes. Son músculos de pescado obtenidos según D.1644.7 desprovistos de los huesos de la espina dorsal, sin espinas, sin escamas, con o sin piel.

c) Medallones o Postas. Son partes obtenidas al cortar las piezas de pescado eviscerado en sentido perpendicular a su espina dorsal.

d) Trozos. Son pedazos de pescado que tienen como mínimo 1.2 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo.

e) Desmenuzado (grated) Son porciones pequeñas de pescado de una misma especie.

D.1654 Pescado salado y salado-seco Es el producto obtenido a partir de distintos cortes de pescado, sometido al proceso de salazón, pudiendo ser secado (en el caso de salado-seco) en forma natural o artificial.

D.1655 Producto pesquero ahumado. Es el que después de preparado adecuadamente, según el producto deseado, es sometido a la acción del humo mediante técnicas autorizadas de ahumado frío, ahumado caliente, ahumado líquido o ahumado electrostático.

D.1656 Surimi. Es la pulpa de pescado lavada. Se obtiene a partir de pescado fresco luego de eliminar la cabeza, eviscerar, limpiar, separar mecánicamente los tejidos musculares comestibles de la piel, eliminar el exceso de agua mediante prensado y de mezclarlo con diferentes aditivos autorizados en la lista general de aditivos alimentarios, para su posterior aplicación.

El surimi es una materia prima intermedia para la preparación de salchichas, productos gelatinosos (kamaboko) y una variedad de análogos (cangrejo, langostinos, vieiras y otros).

Disposiciones generales para conservas de pescado y productos pesqueros

D.1657 El contenido de pescado de las conservas de pescado debe constituir por lo menos el 50% m/m del contenido neto del envase.

Antes de ser libradas a la venta las conservas de pescado deben ser sometidas a las pruebas de esterilidad correspondientes: incubación 15 días a 37°C y de éstas, un número representativo debe incubarse 7 días a 55°C.

No deberán expenderse antes de un tiempo total mínimo de 20 días luego de su producción.

D.1658 El pescado usado en la elaboración de conservas puede ser fresco o congelado, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en la Sección 1, debe lavarse bien interna y externamente, retirándose la cabeza, cola y escamas según corresponda a la clase y variedad de la conserva.

D.1659 Los requisitos generales que deben cumplir las conservas de pescado son los siguientes:

a) el color, olor y sabor deben ser característicos del género, tipo y clase de producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos y de olores o sabores extraños;

b) la textura debe ser la característica de la especie, tipo y clase de producto;

c) en caso que el producto contenga espina dorsal, espinas, colas o aletas, éstas deben ser de consistencia blanda.

D.1660 Ademas de las exigencias del artículo anterior las conservas de pescado cumplirán los siguientes requisitos particulares, de acuerdo a la clase de producto a que pertenezcan:

a) los pescados eviscerados deben envasarse ordenadamente y la mayoría de las unidades contenidas en un envase deben ser de tamaño uniforme.

b) los filetes de pescado deben estar excentos de coágulos, sanguíneos, agallas, vísceras, escamas y partes óseas; pueden ser presentados con o sin piel; deben envasarse ordenadamente; la mayoría de las unidades deben ser de tamaño uniforme, pero podrán adicionarse porciones de filetes de menor tamaño para completar el peso neto.

c) los medallones o postas deben estar libre de escamas, coágulos sanguíneos, agallas y vísceras.

d) el pescado desmenuzado debe estar libre de piel, escamas, coágulos sanguíneos, partes óseas, agallas y vísceras.

D.1661 En la rotulación de las conservas de pescado y mariscos se usará el nombre común de la especie empleada y la descripción del tipo y la clase, con caracteres de buen realce y visibilidad, de acuerdo a lo definido en los artículos D.1652 y D.1653.

D.1662 La materia prima así como los ingredientes empleados en el líquido o medio de cobertura deben cumplir con las exigencias establecidas en este reglamento para cada caso.

D.1663 Además de los ingredientes propios del tipo de conserva de pescado (según el artículo D.1652) se permite el uso de los siguientes: sal, almidones naturales y modificados, especias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, vinagre, vino y aromatizantes naturales y proteínas hidrolizadas (para las conservas de atún).

Además de los aditivos que corresponden a los líquidos o medios de cobertura, se permite para las conservas de productos pesqueros los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva de este reglamento.

D.1664 La sal a utilizarse en el proceso de salazón responderá a un análisis que arroje como mínimo un 97% de pureza expresada en cloruro de sodio; estará libre de suciedad y humedad excesivas y no contendrá impurezas químicas tales como: sales de magnesio y calcio que sobrepasen el 1%.

D.1665 Queda prohibido preparar, manipular, secar o ahumar pescado o preparaciones en establecimientos que no fueren habilitados para tales fines.

D.1666 La salmuera utilizada en la curación y envasado de pescado salado en salmuera se hará con sal limpia y de primer uso.

D 1667 Para el ahumado de los productos de la pesca, sólo podrán utilizarse leña, virutas o aserrín de maderas duras que no desprendan malos olores. En ningún caso se utilizarán las maderas resinosas.

D.1668 Deberán examinarse muestras de conservas de cada lote, con el fin de asegurar que no existan envases defectuosos.

D.1669 Los materiales que se utilicen para el etiquetado y embalado del pescado en conserva no deberán contribuir a la corrosión del envase. Las cajas que se utilicen deberán ser de unas dimensiones correctas y lo suficientemente resistentes para protegerlo durante la distribución.

D.1670 El pescado en conserva deberá almacenarse de tal forma que se mantenga seco y no se exponga a temperaturas extremas.

D.1671 Las conservas no deberán librarse a la venta antes de los 20 días de su producción.

Disposiciones particulares para conservas de pescado y productos pesqueros

D.1672 Se denominará conserva de sardina al producto preparado con pescado fresco o congelado y sin cabeza de la especie Sardina pilchardus (Walbaum).

D.1673 Los productos análogos de la sardina (sardinas, anchoíta, arenque y anchoas) se preparan a partir de pescado fresco o congelado y sin cabeza de las especies siguientes:

Sardinops melanosticus
Sardinops neopilchardus
Sardinops ocellatus
Sardinops sagax (sinónimo S. caeruleus)
Sardinella aurita (sinónimo S. anchovia)
Sardinella albella
Sardinella fimbriata
Sardinella brasiliensis
Sardinella maderensis
Sardinella serim
Sardinella longiceps
Sardinella gibbosa
Clupea harengus
Clupea bentincki
Sprattus sprattus (sinónimo Clupea sprattus)
Hyperlophus vittatus
Nematolos vlaminghi
Etrumeus microps
Ethmidium maculatum
Engraulis anchoita
Engraulis ringens
Engraulis capensis
Engraulis encrasicolus
Engraulis japonicus
Engraulis mordax
Opisthonema oglinum

Licengraulis grussidens (sinónimo L. olidus)
Ramnogaster arcuata (sinónimo Clupea arcuata)

D.1674 La denominación «Sardina» presente en el rótulo se reserva exclusivamente para la especie Sardina pilchardurs. Las demás sardinas afines deberán denominarse «sardinas de...» y en el espacio el nombre del país, zona geográfica, la especie, o el nombre común de la especie, de forma que no induzca a error o engaño al consumidor.

D.1675 Las conservas de sardina y de las especies detalladas en el artículo D.1673, pueden presentar el pescado ya sea eviscerado y descabezado, en filetes o desmenuzado, dentro de las clases descriptas en el artículo D.1653.
El pescado eviscerado y descabezado contenido en el envase debe ser de tamaño razonablemente uniforme y estar bien colocado dentro de éste. Debe estar cortado nítidamente para eliminar la cabeza y no tener excesivas roturas o grietas en la carne.

D.1676 El líquido o medio de cobertura de las conservas de sardina y especies afines debe ser como mínimo un 10% y como máximo un 33.3% del contenido neto del envase.

D.1677 Se entiende por conserva de atún, bonito y caballa los productos elaborados con la carne de una de las especies que se indican a continuación:

ATUNES

Thunnus alalunga
Thunnus albacares
Thunnus atlanticus
Thunnus obesus
Thunnus maccoyii
Thunnus tonggol
Thunnus thynnus (sinónimo T. orientalis)
Thunnus tongoll
Euthynnus affinis
Euthynnus alleratus
Euthynnus lineatus
Katsuwonus pelamis (sinónimo Euthynus pelamis)
Auxis rochei
Auxis thazard

BONITOS

Sarda australis
Sarda chilensis
Sarda orientalis (sinónimo S. velox)
Sarda sarda
Cybiosarda elegans
Gymnosarda unicolor
Orcynopsis unicolor

CABALLA

Scomber japonicus (sinónimo Pneumatophorus colias)

D.1678 Las conservas de atún, bonito o caballa pueden presentarse, de acuerdo a la forma de la masa del producto en las siguientes clases:

a) sólido (sin piel): el pescado se presenta cortado en segmentos transversales colocados en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del envase. La proporción de trozos sueltos no debe sobrepasar un quinto de la masa escurrida del envase.

b) trozos · pedazos de pescado, que tienen como mínimo 1.2 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1.2 cm. no debe sobrepasar el 50% de la masa escurrida del contenido del envase.

c) desmenuzado: mezcla de porciones pequeñas de tamaño uniforme de pescado de una misma especie que no estén aglutinadas.

Asimismo el producto debe estar exento de piel, escamas, vetas sanguíneas prominentes, coágulos sanguíneos, espinas, magulladuras, el músculo rojo conocido como carne roja y tejidos con aspecto de panal.

D.1679 En las conservas de atún y bonito el líquido o medio de cobertura será:

a) en el caso de aceite un mínimo de 10% (excepto para el producto desmenuzado) y un máximo de 33.3% del contenido neto del envase;

b) en el caso de agua un mínimo de 5% (excepto para el producto desmenuzado) y un máximo de 25% del contenido neto del envase.

c) en el caso de producto sólido, el líquido o medio de cobertura debe cubrir totalmente el pescado.

Sección III
Otros productos de pescado
Definiciones para otros productos de pescado

D.1680 Caviar granulado o caviar. Es el producto elaborado con huevas de varias especies de esturiones, aglutinados y adicionados de sal. El caviar no debe contener más de 55% de agua. Si se trata de caviar procesado presenta el aspecto de una masa compacta, aceitosa,de color gris oscuro o negro, con un contenido de agua no mayor de 35%. En los productos preparados a partir de huevas de otras especies puede emplearse colorantes de la lista general de este título y deben denominarse «simil caviar» o «tipo caviar».

D.1681 Productos de pescado empanados congelados rápidamente. Son los platos semipreparados, obtenidos a partir de filetes de pescado o trozos de pescado, solos o mezclados, que luego de ser rebozados o empanados se prefritan en aceite comestible, envasan y congelan rápidamente. El producto se presenta crudo o parcialmente cocido y requiere un tratamiento térmico complementario, para ser consumido.

D.1682 Se reserva el nombre de «milanesa de... (aquí el nombre de la especie) a los filetes rebozados que cumplan con la definición del artículo D.1644.7. Los productos rebozados a base de trozos de pescado podrán denominarse «tipo milanesa» con letras de igual tamaño, no pidiendo mencionarse aquí ninguna especie particular; para estos podrá emplearse nombres de fantasía, los que pueden hacer referencia a su forma.

Disposiciones generales para otros productos de pescado

D.1683 Los productos de pescado rebozados se presentan de diversas formas y con variados rellenos (quesos vegetales y otros) y los recubrimientos pueden ser adicionados de ingredientes complementarios (almidones modificados, dextrinas, huevos, sal, pan rallado, harinas, especias y condimentos) y de los aditivos colorantes y aromatizantes de las listas generales de este reglamento (excepto los colorantes artificiales) así como los correspondientes a este tipo de plato semipreparado, de la lista positiva.

D.1684 Los productos de pescado empanados congelados rápidamente deben mantenerse a temperaturas no superiores a -18°C hasta el momento del consumo.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

N°INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
260	Acido acético	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
400	Acido algínico	Productos pesqueros	10000
400	Acido algínico	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
300	Acido ascórbico (l-)	Productos pesqueros congelados	1000
210	Acido benzoico	Caviar	1000
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
406	Agar	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
403	Amonio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000
403	Amonio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
304	Ascorbilo palmitato de	Productos pesqueros congelados	1000
302	Calcio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000
452iii	Calcio y sodio polifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
466	Carboximetilcelulosa sódica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
412	Goma guar	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
415	Goma xantano o xántica	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	10000
440	Pectina	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
402	Potasio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
402	Potasio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000
303	Potasio ascorbato de	Productos pesqueros	1000

		congelados	
326	Potasio lactado de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atun en conserva	5000P2O5
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atun en conserva	5000P2O5
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Atun en conserva	5000P2O5
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Atún en conserva	5000P2O5
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
401	Sodio alginato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
401	Sodio alginato de	Productos pesqueros congelados	10000
301	Sodio ascorbato de	Productos pesqueros congelados	1000
301	Sodio ascorbato de	Conservas de productos pesqueros	1000
385	Sodio, -(di) EDTA calcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Conservas de productos pesqueros	250
325	Sodio lactato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Atún en conserva	5000P2O5
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Conservas de sardinas y afines (cobertura)	Nse

CAPITULO XV
HUEVOS Y DERIVADOS
Sección I
Definiciones

D 1685 Huevo Es el producto generado en el aparato reproductor de la especie aviar Gallus domesticus (gallina)

Cuando provenga de otras aves se designará con el nombre de la especie a la que pertenece

D 1685 1 Huevo fresco Es aquel que, siendo apto para el consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservacion con excepcion de la climatizacion del ambiente a temperatura entre 8 y 15°C y humedad relativa entre 70 y 90%

D.1685 2 Huevo conservado Es el que ha sufrido un proceso fisico o quimico con el fin de mantener su aptitud como alimento

D 1685 3 De acuerdo al proceso de conservación, los huevos conservados se pueden presentar de las siguientes formas

a) refrigerados,

b) refrigerados estabilizados,

c) conservados por otros metodos (fisicos o quimicos)

D 1685 4 Huevo refrigerado Es el que ha sido sometido a la accion del frio, a una temperatura entre 0 y 2°C y una humedad relativa entre 80 y 90% durante 60 dias Al retiro de la camara debe realizarse un estudio ovoscopico previa comercialización

D 1685 5 Huevo refrigerado estabilizado Es el huevo conservado por frio en ambientes gaseosos especiales tales como anhidrido carbónico, nitrógeno u otros gases inertes autorizados, indicándose en la etiqueta o rotulo el sistema o elemento estabilizador empleado

D.1685 6 Huevo liquido Es el huevo genuino privado de la cascara en condiciones adecuadas de higiene, que conserva las proporciones naturales de clara y yema mezcladas en forma homogenea Puede ser adicionado de los aditivos alimentarios autorizados en este reglamento Debe sufrir un tratamiento de pasterizacion aprobado y expenderse adecuadamente envasado

D 1685 7 Huevo deshidratado o desecado en polvo o escamas Es el huevo liquido pasterizado privado de la mayor parte de su humedad

D.1685 8 Se distingue los siguientes productos deshidratados huevo entero, yema y clara

Sección II
Disposiciones generales

D 1686 El huevo fresco debe satisfacer las siguientes exigencias

a) provenir de animales sanos,

b) presentar cascara integra, limpia, sin lavar, forma y textura normal,

c) por examen a trasluz debe observarse cáscara poco porosa, sin fracturas ni astilladuras, cámara de aire ubicada en el extremo romo del huevo, con posición fija, sin tendencia a burbujear o desplazarse y con una altura máxima de 9 mm , yema apenas perceptible, sin movimiento y sin adherencias a la cascara, clara transparente y homogénea,

d) por examen abierto, debe estar exento de olor, sabor y color extraños, la yema bien centrada, esferoidal y furgente, el escalón de separación entre los distintos tipos de albúmina sera neto, el contenido de nitrógeno amoniacal debe estar comprendido entre 2 y 3 mg/kg

D.1687 Se aceptan para consumo humano huevos en cuya cascara se encuentre suciedad y/o una mancha localizada que abarque aproximadamente hasta 1/32 de la superficie y cuando las manchas están esparcidas, ellas pueden ocupar 1/16 de la misma.

D 1688 Se prohibe para consumo humano los huevos que presenten las siguientes caracteristicas

a) anormalidades en la clara, huevos que presenten manchas de sangre y o similares,

b) anormalidades en la yema, se distinguen.

- puntos o zonas definidas en la superficie de la yema,

- puntos o manchas bien desarrolladas y otros defectos graves, tales como una yema olivacea,

- desarrollo del disco germinal de la yema de un huevo fecundado, que ha avanzado hasta el punto en que es claramente visible en forma de una mancha o zona circular,

- sangre originada por el desarrollo del disco germinativo de un huevo fecundado o por cualquier otra razon,

c) no se permitira huevos con cascara sucia, entendiendose por tal aquel huevo cuya cáscara presenta suciedad pegada a ella, manchas destacadas o manchas moderadas que abarquen mas de 1/8 de su superficie

D 1689 Los huevos se clasifican por su tamaño de la siguiente manera

Denominacion	Masa eng/unidad	
	Minima	Maxima
Jumbo	69	-
Extra grande	62	68
Grande	55	61
Mediano	47	54
Pequeño	42	46

La masa minima por huevo se calcula partiendo del valor de la masa minima por docena

Se admite un margen de un 10% de huevos correspondientes, por su masa, a la escala siguiente inferior a la escala con que se rotula el envase De mezclarse huevos de escalas salteadas dentro de un envase este debera rotularse con la escala de menor de los huevos que contiene

D 1690 Los huevos deberán rotularse con la denominación que corresponde a tamaño, y el número de huevos por caja

D 1691 La humedad de los productos deshidratados detallados en el articulo D 1685 8 no puede exceder los valores indicados a continuación

	Sin antihumectante	Con antihumectante
Huevo entero	8%	5%
Yema	5%	3%
Clara	8%	

D 1692 Todos los productos a que se refiere este capitulo deben presentar las siguientes caracteristicas

pH de la clara	7 9 - 9 6
pH de la yema	6 1 - 6 9
Salmonella	ausencia en 20g

D 1693 En todo establecimiento productor de huevos liquidos, congelados o deshidratados inmediatamente antes del uso, debe efectuarse el lavado de los huevos con cascara en flujo continuo de agua potable y detergente, luego en agua conteniendo 150 mg/l de cloro activo y finalmente en agua potable

La exigencia establecida en el inciso anterior rige también para los establecimientos elaboradores de alimentos que usen huevos como ingredientes

D 1694 Se admite la eliminacion de la glucosa en la clara liquida por procedimientos adecuados con enzimas autorizadas o por fermentación previa al secado

D 1695 En caso de realizar desecacion el huevo liquido o sus componentes por separado, deben ser sometidos a pasterizacion a 60°C durante 3 5 minutos

Sección III
Disposiciones particulares

D 1696 Los huevos se clasifican por su color en

Código de Denominacion | Caracteristicas de la cascara

X	Totalmente blanca, sin excepción.
Y	Marrón en todas sus tonalidades
Z	Puede ser blanca, blanca amarronada o marrón en porcentaje no determinado de

D.1696.1 Los huevos se clasifican por su calidad de la siguiente manera:

Código de especificaciones para cada factor de calidad

Factor de calidad	Calidad «AA»	Calidad «A»	Calidad «B»	Calidad «C»
Cáscara	Limpia. Sin roturas y/o astilladuras. Prácticamente normal.	Igual a la categoría «AA»	Ligeramente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser ligeramente anormal.	Moderadamente manchado. Sin roturas y/o astilladuras. Puede ser anormal.
Cámara de aire	Hasta 3 mm. Prácticamente regular.	Hasta 5 mm. Prácticamente regular.	Hasta 9 mm. Prácticamente regular.	Más de 9 mm. Puede tener burbujas y/o puede ser trémula.
Clara	Transparente. Firme. (altura 72 unidades Haugh o más).	Transparente. No tan firme. (60 o 71 unidades Haugh).	Transparente. Puede estar ligeramente débil. (31 a 59 unidades Haugh).	Puede ser aguada. Puede tener burbujas, débil. (25 a 30 unidades Haugh).
Yema	Zona de contorno ligeramente definida. Libre de defectos.	Zona de contorno regularmente definida. Libre de defectos.	Contorno bien definido. Ligeramente agrandada sin que se rompa la membrana vitelina. Ligeramente ablandada.	Contorno claramente visible. Puede ser agradable y aplanada sin que se rompa la membrana vitelina.

cada uno de los tipos

D.1697 Cuando se desee incorporar la clasificación de los huevos en la rotulación del envase, se seguirá el siguiente orden de códigos: Calidad, Tamaño, Color de Cáscara. Ejemplo: A-Extra-Z. Se podrá agregar información complementaria para facilitar la comprensión de la codificación por parte de los consumidores.

D.1698 Las siguientes especificaciones se considerarán causales de descalificación a efectos de la clasificación, en cuyo caso no se podrá utilizar designaciones de calidad:

a) con relación al color. Sólo se permitirán huevos blancos y/o marrones en todas sus tonalidades, no permitiéndose ningún otro color de cáscara que escape a los definidos en el artículo D.1696;

b) con relación a la calidad. Porcentajes permitidos. El 90% de los huevos serán de la calidad indicada o corresponderán a la escala siguiente superior. Se admitirá hasta un 10% de los huevos con una calidad de la escala siguiente inferior. No se permitirán huevos de calidades salteadas;

Ejemplo: Para huevos tipificados como «AA» se permite:

«AA»...	90%
«A» ...	10%
«B» ...	No se permite
«C» ...	No se permite

IISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lim.Max. (mg/kg)
522	Aluminio y potasio, de, alumbre de sulfato	Huevos en polvo	200
554	Aluminio y sodio silicato de	Huevos en polvo	Nse
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de,	Huevos líquidos	10000P2O5
	ortofosfato de		
341i	Calcio, -(mono) fosfato	Huevos líquidos	10000P2O5
	de, -(mono) ortofosfato		
	de		
450vii	Calcio, (mono)difosfato	Huevos líquidos	10000P2O5
	de, bifosfato de,		
	difosfatodiácido de		
452iii	Calcio y sodio polifos-	Huevos líquidos	10000P2O5
	fato de		
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de,	Huevos líquidos	10000P2O5
	fosfato tribásico de,		
	-(tri) ortofosfato de		
450iv	Potasio, -(di) difosfato,	Huevos líquidos	10000P2O5
	pirofosfato ácido de		
451ii	Potasio, -(penta) trifos-	Huevos líquidos	10000P2O5
	fato de, tripolifosfato de		
452ii	Potasio polifosfato de,	Huevos líquidos	10000P2O5
	potasio metafosfato de		
450v	Potasio, -(tetra) difosfa-	Huevos líquidos	10000P2O5
	to de, pirofosfato		
	neutro de		
551	Silicio dióxido, sílice	Huevos en polvo	Nse
450i	Sodio -(di) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5
451i	Sodio, -(penta) trifosfato	Huevos líquidos	10000P2O5
	de, tripolifosfato de		
452i	Sodio, polifosfato de, me-	Huevos líquidos	10000P2O5
	tafosfato de,		
	hexametafosfato de		
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato	Huevos líquidos	10000P2O5
	de, pirofosfato de		
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Huevos líquidos	10000P2O5

CAPITULO XVI
LECHE Y DERIVADOS
Sección I
Leche
Definiciones para leche

D.1699 Leche. Con esta denominación genérica se identifica el producto de la secreción mamaria natural obtenido por uno o varios ordeños, sin adición ni sustracción alguna.

A los efectos de este título, se entiende por leche, sin otro calificativo, el producto integral del ordeño total e ininterrumpido de vacas lecheras sanas, adecuadamente nutridas y no fatigadas, recogida en forma higiénica y sin contener calostro.

El producto del ordeño de otros animales deberá designarse agregando al nombre genérico de leche el de la especie que la produjo, tal como: leche de yegua, leche de oveja, leche de cabra, etc.

Disposiciones generales para leche

D.1700 La leche se considera no apta para la alimentación y la elaboración de cualquier producto alimenticio cuando:

a) sea producto de ordeños parciales o interrumpidos;

b) provenga de animales enfermos, desnutridos o cansados;

c) haya sido obtenida o manipulada por personas que padezcan o sean portadoras de enfermedades trasmisibles;

d) contenga calostro, pus o sangre;

e) presente caracteres físicos o sensoriales anormales;

f) se hubiera obtenido de animales que se hallen en el período comprendido entre los doce (12) días anteriores y los diez (10) días siguientes a la parición;

g) haya sido obtenida, depositada o manipulada en contravención a cualquiera de las disposiciones que rigen su producción y transporte;

h) no se observen las más rigurosas condiciones de higiene en cualquier etapa de la manipulación;

i) el límite de células somáticas sea superior a 1.000.000 por ml;

j) contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos, antibióticos, residuos de plaguicidas o un tenor microbiano superior al máximo establecido en este título;

k) contenga cualquier contaminante en una concentración superior a la establecida en el presente título;

Toda vez que el Servicio de Regulación Alimentaria detecte en la leche destinada al consumo, en su estado crudo, alguna de las circunstancias que se indican en este artículo, se procederá en forma inmediata a declararla inepta para la alimentación y se cumplirán los procedimientos tendientes a su eliminación, desnaturalización o decomiso.

D.1701 Desde el punto de vista de sus propiedades físicas y químicas, la leche cruda deberá responder a las siguientes características

a)su materia grasa no será inferior a 2.9% en los meses de abril a agosto y a 2.7% en el resto del año;

b) el extracto seco no graso no será inferior a 8.5%;

c) su densidad estará comprendida entre 1.028 y 1.034 g/ml a 15ºC;

d) el índice crioscópico no superior a - 0.510;

e) su acidez se encontrará comprendida entre 14 y 18 grados de acidez Dornic;

f) respecto a la prueba de lactofiltro, se encuadrará en los valores clasificatorios utilizados en el país;

g) los caracteres sensoriales serán los propios del producto en forma natural;

h) no corte a la prueba del alcohol cuando se mezclan partes iguales de leche y alcohol a 68°G.L., a 15°C, aplicable a leches no refrigeradas en el tambo y de acidez superior a 14° Dornic;

D.1702 Desde el punto de vista microbiológico, la leche cruda deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

a) el recuento de unidades formadoras de colonias por ml, de bacterias aerobias mesófilas, no deberá sobrepasar el límite de 5 x 10^6 ufc/ml;

b) el contenido de coliformes totales no deberá sobrepasar el límite de 10^4 por ml;

c) se admitirán hasta 10^3 ufc de Staphylococcus aureus por ml;

D.1703 Los requisitos que se mencionan en los artículos D.1701 y D.1702 se establecen tomando en cuenta las variaciones estacionales y las peculiaridades de las distintas zonas del país, y podrán adecuarse cuando estudios u otras circunstancias así lo aconsejen.

D.1704 La leche que no reuniera las características que prescribe el artículo D.170.1 podrá ser destinada a los siguientes usos:

a) industrialización para la obtención de productos destinados al consumo humano;

b) industrialización con destino no humano.

D.1705 La leche que se destina al consumo no podrá expenderse en estado crudo, requiriendo invariablemente su tratamiento previo por el proceso de pasterización u otro de naturaleza similar autorizado que asegure los mismos resultados en materia de higiene, conservación, ausencia de gérmenes patógenos y reducción de la flora banal al nivel más bajo posible.

D.1706 La leche y la crema aptas para el consumo, serán sometidas de inmediato al procesamiento que corresponda. Cuando el mismo, no se realice de inmediato se deberá someter la higienización y mantenerse en tanques isotérmicos a temperatura inferior a 5°C.

D.1707 La leche destinada al consumo procederá, en todos los casos, de tambos autorizados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca. Queda prohibido a los productores recibir en sus establecimientos leche procedente de otros tambos no autorizados. La constatación de esta circunstancia determinará la configuración de falta grave.

Leche tratada térmicamente
Definiciones para leche tratada térmicamente

D.1708 Según el tratamiento térmico al que hayan sido sometidas, se distinguen los siguientes tipos de leche:

a) leche pasteurizada;

b) leche UHT (UAT);

c)leche esterilizada.

D.1708.1 Leche pasteurizada. Es la leche que ha sido sometida al tratamiento definido en el artículo D.998 de este título.

D.1708.2Leche UHT (o UAT), o leche larga vida. Es la leche que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 y 150°C, mediante proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

D.1708.3Leche esterilizada. Es la leche que luego de ser estandarizada, homogeneizada, preesterilizada y envasada, es sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure su conservación por un tiempo prolongado y la ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y microorganismos capaces de proliferar en ella.

D.1708.4Leche homogeneizada. Es la leche que previa o posteriormente a su tratamiento térmico ha sido tratada de manera que asegure la partición de los glóbulos de materia grasa de forma que por reposo no menor de 48 horas, y a temperatura próxima a 8°C, no muestre separación visible de la crema.

Disposiciones generales para leche tratada térmicamente

D.1709 Los métodos de tratamiento térmico que se utilicen para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la leche, no deberán modificar las propiedades fisicoquímicas, biológicas y nutritivas de la misma y deberán ser aprobados por el Servicio de Regulación Alimentaria.

En ninguna circunstancia, la leche podrá ser objeto de más de una pasteurización, y deberá ser entregada al consumidor dentro de las 24 horas de envasada.

D.1710 La leche pasteurizada debe satisfacer las condiciones de leche apta, y reunir las siguientes características:

a) el recuento de unidades formadoras de colonias por ml, de acuerdo a las normas standard, referido a mesófilos, no deberá sobrepasar el límite de 5 x 10^4 ufc/ml de abril a agosto y 1 x 10^5 el resto del año;

b) no deberá sobrepasar el límite de 10 ufc/ml de bacterias del grupo coliforme a 30°C;

c) Staphylococcus aureus coagulasa y termonucleasa positivos menos de 10 ufc/ml;

d) no deberá contener Salmonella ni otros gérmenes de reconocida patogenicidad;

e) deberá dar negativa la prueba de fosfatasa alcalina.

D.1711 La leche UHT (o UAT), luego de incubación en envase cerrado a una temperatura comprendida entre 35° y 37°C durante 7 días, debe presentar las siguientes características:

a) no sufrir modificaciones que alteren el envase;

b) ser estable en el ensayo de alcohol a 68°GL;

c) la acidez no debe superar en más de 0.02g de ácido láctico por 100 ml, la determinada en otra muestra cerrada sin incubación previa;

d) no diferir las características sensoriales sensiblemente de las de una leche sin incubar;

e) el recuento de aerobios mesófilos en placa no debe ser superior a 100 ufc/ml.

D.1712 La leche esterilizada no debe presentar un recuento en placa de bacterias mesófilas mayor de 10 ufc/ml.

Disposiciones particulares para leche tratada térmicamente

D.1713 La leche pasterizada se clasifica en los siguientes tipos, según el contenido de materia grasa:

a) leche «entera» o simplemente leche pasterizada es la que presenta un contenido de materia grasa mínimo de 2.6%;

b) leche «descremada» o «desnatada» es la que, previamente a su higienización y tratamiento ha sido sometida a tratamientos mecánicos con el objeto de eliminar la materia grasa, no siendo esta superior al 0.5%;

c) leche «semidescremada» o parcialmente descremada es la que por medios mecánicos se le ha sustraído parcialmente la materia grasa, la que estará comprendida entre 1.5 y 2.0%;

d) leche «hipergrasa» es la que por sí misma o por agregado de grasas de leche apta, presenta un contenido de grasa butirométrica comprendido entre 4 y 5%;

e) leche «con crema» es aquella que tratada térmica e higiénicamente se le ha adicionado grasas de la leche en cantidad suficiente para llevar la materia grasa a tenores no inferiores a 10% ni superiores al 14%.

D.1714 La leche UHT puede clasificarse de acuerdo a su contenido de materia grasa, en los siguientes tipos:

	Contenido de materia grasa
Entera (o común sin calificativo)	mín. 3%
Semidescremada	mín. 0.6% máx. 2.9%
Descremada	máx. 0.5%

Sección II
Derivados lácteos
Leche evaporada
Definiciones para leche evaporada

D.1715 Leche evaporada o concentrada. Es el producto resultante de someter la leche a un proceso de evaporación a presión reducida u otro método autorizado, hasta su deshidratación parcial.

Disposiciones generales para leche evaporada

D.1715.1 La leche evaporada deberá ser estéril. Después de la concentración y homogenización deberá envasarse en envases metálicos u otros esterilizables en autoclave.

Disposiciones particulares para leche evaporada

D.1715.2 La leche evaporada se clasifica, según el contenido de grasa en:

	Extracto seco total	Contenido de materia grasa	Humedad
Leche concentrada completa o entera	mín. 34%	mín. 10%	máx. 66%
Leche concentrada descremada	mín. 31%	máx. 0.5%	máx. 69%

Leche Condensada
Definiciones para leche condensada

D.1716 Leche condensada. Es la leche concentrada azucarada obtenida a partir de la leche completa. El producto no se esteriliza estando protegido en cierta medida por la concentración de azúcar que contiene

Disposiciones generales para leche condensada

D.1716.1 La leche condensada deberá presentar las siguientes características:

Extracto seco total	Contenido de materia grasa	Humedad
mín. 32%	mín 9%	máx. 26%

Leches aromatizadas y saborizadas
Definiciones para leches aromatizadas y saborizadas

D.1717 Leches aromatizadas y saborizadas. Son las leches que han sido adicionadas de alguna de las sustancias que se mencionan a continuación: azúcares, cacao, extracto de frutas, caramelo, aditivos saborizantes aromatizantes, colorantes comprendidos en la lista general de este título y estabilizantes autorizados en la lista positiva correspondiente.

Disposiciones generales para leches aromatizadas y saborizadas

D.1717.1 Si el producto definido en el artículo D.1717 no contiene fruta entre sus ingredientes (jugo, pulpa, mermelada), no podrá figurar en el rótulo ninguna representación gráfica relativa a las mismas.

Leche en polvo
Definiciones para leche en polvo

D.1718 Leche en polvo. Es el producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera, descremada o semidescremada, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicos adecuados autorizados.

D.1719 Leche reconstituída. Es el producto homogéneo resultante de la incorporación de una cantidad suficiente de agua a la leche en polvo, y posterior pasterización.

Disposiciones generales para leche en polvo

D.1720 La leche en polvo debe presentarse como un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento. No debe contener sustancias macro y microscópicamente visibles. Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al

de la leche fluida.

Debe cumplir los siguientes parámetros físico-químicos y microbiológicos:

Humedad en leche entera
máx. 3.5% m/m
Humedad en leche descremada o semidescremada
máx. 4.0% m/m
Acidez titulable (ml NaOH 0,1 N/10g. sólidos no grasos)
máx. 18.0
Indice de solubilidad
máx. 1.0 ml
Partículas quemadas (Norma ADMI 916)
máx. Disco B
Microorganismos aerofios mesófilos
n = 5
c = 2
m = 30000 ufc/g
M = 100000 ufc/g

Coliformes totales (a 30°C)
n = 5
c = 2
m = 10 ufc/g
M = 100 ufc/g

Coliformes a 45°C
n = 5
c = 2
m < 3 ufc/g
M = 10 ufc/g

Staphylococcus coagulasa positiva
n = 5
c = 1
m = 10 ufc/g
M = 100 ufc/g

Salmonella
n = 10
c = 0
m = ausente en 25 g

D.1721 La leche en polvo deberá ser envasada en recipientes de primer uso, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

D.1722 La leche reconstituida se rotulará «leche reconstituida pasterizada» y deberá presentar características fisicas, químicas y sensoriales similares a las de la leche fluída correspondiente.

Disposiciones particulares para leche en polvo

D.1723 De acuerdo al contenido de materia grasa la leche en polvo se clasifica en los siguientes tipos:

	Contenido de materia grasa
Entera	mín. 26.0%
Parcialmente descremada o semidescremada	mín. 1.5% máx. 25.9%
Descremada	máx. 1.5%

D.1724 De acuerdo al tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada, la leche en polvo descremada se clasifica en.

a) de bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteina de suero no denaturalizada es mayor o igual a 6.00 mg/g.

b) de tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteina de suero no desnaturalizada esta comprendido entre 1.51 y 5.99%

c) de alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteina de suero no desnaturalizada es menor o igual que 1.50 mg/g.

D.1725 La leche en polvo instantánea, debe cumplir los requisitos generales para leche en polvo, y presentar además las siguientes caracteristicas:

Humectabilidad
máx. 60 s
Dispersabilidad (leche entera)
máx. 85% m/m
Dispersabilidad (descremada o semidescremada)
máx. 90% m/m

Dulce de leche
Definiciones para dulce de leche

D.1726 Dulce de leche. Es el producto obtenido por concentración de la leche, adicionada de sacarosa hasta un máximo de 30%, y agregado o no de almidón y aditivos autorizados en la lista positiva correspondiente, con un contenido de agua entre 28% y 31%.

D.1726.1 Dulce de leche de repostería. Es el dulce de leche que, respondiendo a la definición, ha sido adicionado antes, durante o después del proceso de elaboración de aceite vegetal hidrogenado y aditivos autorizados.

D.1726.2 Concentrado de dulce de leche. Es el producto elaborado a partir de leche o sólidos de leche con agregado de azúcar, concentrado hasta un porcentaje de sólidos totales no inferior al 85%.

Disposiciones generales para dulce de leche

D.1727 La concentración de la leche puede realizarse por evaporación al vacío o a presión normal.

D.1727.1 El dulce de leche podrá ser elaborado con leche de vaca entera o parcialmente descremada, leche en polvo, crema de leche o combinación de estos productos.

D.1727.2 El azúcar empleado en la elaboración de dulce de leche debe ser azúcar blanco refinado. Se admitirá su remplazo parcial por glucosa, fructosa y otros azúcares de uso permitido siempre que no sean utilizados en porcentaje superior al 30% de la sacarosa.

D.1727.3 La concentración de almidón no deberá ser superior al 0.5% sobre el peso de la leche original o al 2% sobre el producto terminado y el porcentaje de sólidos no grasos mínimo será de 19%.

D.1727.4 La adición de bicarbonato de sodio se permitirá en el valor mínimo necesario para reducir la acidez máxima de la leche empleada como materia prima de 19° Dornic a 13° Dornic.

D.1727.5 Queda prohibido el agregado al dulce de leche de sustancias grasas distintas a las de la leche, así como la adición de colorantes naturales o artificiales, con la excepción establecida para el dulce de leche de repostería, cuyo destino exclusivo es la industria elaboradora de alimentos.

D.1727.6 El dulce de leche por razones tecnológicas e higiénicas debe ser envasado en caliente, en recipientes de vidrio, hojalata estañada, materiales plásticos y otros de uso permitido.

D.1727.7 Se permite el agregado al dulce de leche de frutas secas, maní, almendras, lo que debe incluirse en la denominación del producto.

D.1727.8 Se admite para el dulce de leche de repostería el empleo de aditivos aromatizantes, incluidos en la Lista General de este título, así como de los aditivos de la Lista Positiva.

D.1728 De acuerdo al porcentaje de materia grasa, el dulce de leche se clasifica en los siguientes tipos:

Contenido de materia grasa

Dulce de leche
mín. 6.0%
máx. 9.0%
Dulce de leche semidescremado
mín. 2.5%
máx. 6.0%
Dulce de leche descremado
máx. 2.5%
Dulce de leche con crema
mín. 9.1%

D.1729 Se entiende por dulce de leche con chocolate el que respondiendo a la definición contenga un agregado de cacao no menor al 1.5% sobre el volumen de la leche original.

Cremas de leche
Definiciones para cremas de leche

D.1730 Cremas de leche. Son los productos lácteos, relativamente ricos en grasa, separados de la leche por procesos tecnológicos autorizados, que adoptan la forma de una emulsión de grasa en agua.

D.1730.1 Las cremas destinadas al consumo deben ser tratadas térmicamente por procedimientos autorizados, distinguiéndose los siguientes tipos:

a) crema pasterizada;

b) crema UHT o larga vida;

c) crema esterilizada.

D.1730.2 Crema homogeneizada. Es cualquiera de los tipos de crema antes definidos, que ha sido sometido a un tratamiento de homogeneización tal que los glóbulos grasos se mantengan uniformemente distribuídos en todo el volumen sin separación visible durante un tiempo no inferior a 48 horas a una temperatura no superior a 8°C.

Disposiciones generales para cremas de leche

D.1730.3 Las cremas se deben presentar con consistencia fluída, de color blanco o levemente amarillento, con olor y sabor suaves característicos, no rancios ni ácidos, sin sabores ni olores extraños.

Deben cumplir con los siguientes requisitos físico-químicos:

Acidez (en ácido láctico)
máx. 0.20% m/m

Sólidos lácteos no grasos
máx. 2% m/m

Caseinatos (opcional)
máx. 0.1% m/m

Suero lácteo en polvo (opcional)
máx. 1.0% m/m

D.1730.4 Las cremas pasterizadas deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Microorganismos Aerobios mesófilos
n = 5
c = 2
m = 10000 ufc/g
M = 100000 ufc/g
Coliformes totales (30°C)
n = 5
c = 2
m = 10 ufc/g
M = 100 ufc/g
Coliformes (45°C)
n = 5
c = 2
m < 3 ufc/g
M = 10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo
n = 5
c = 1
m = 10 ufc/g
M = 100 ufc/g

D.1730.4.1 La crema UHT debe presentar después de 7 días de preincubación a 35-37°C, microorganismos aerobios mesófilos: n=5 c=0 m=100 ufc/gr.

D.1730.5 Las cremas pasteurizadas deben ser conservadas permanentemente en refrigeración a una temperatura no superior a 5°C. Se prohíbe la tenencia de cremas pasteurizadas sin refrigeración en cualquiera de las etapas de su comercialización.

Disposiciones particulares para cremas de leche

D.1730.6 De acuerdo a su contenido en materia grasa las cremas se clasifican en:

	Materia grasa
Crema liviana o semicrema o crema de bajo tenor graso	10.0-19.9% m/m
Crema	20.0-49.9% m/m
Crema doble o crema de alto tenor graso	mín. 50% m/m

Manteca
Definiciones para manteca

D.1731 Manteca o mantequilla. Es el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasterizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente por grasa láctea.

Disposiciones generales para manteca

D.1731.1 No se permite el agregado de ingredientes complementarios a la manteca, a excepción de sal en una cantidad máxima de 2%, en cuyo caso se designará «manteca salada».

D.1731.2 La manteca debe presentarse como un sólido de consistencia plástica a temperatura de 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme del agua. Debe presentar color blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración. El sabor debe ser suave, característico, el aroma delicado sin olor ni sabor extraños.

Además debe satisfacer los siguientes parámetros físico-químicos y microbiológicos:

Materia grasa (manteca común)
mín. 82% m/m

Materia grasa (manteca salada)
mín. 80% m/m

Humedad
máx. 16% m/m

Extracto seco no graso
máx. 2% m/m

Acidez grasa (mmoles/100g
máx. 3.0
mat. grasa)

Indice de peróxido
máx. 1 meq/Kg

Coliformes totales (a 30°C)
n = 5
c = 2
m = 10 ufc/g
M = 100 ufc/g

Coliformes a 45°C
n = 5
c = 2
m < 3 ufc/g
M = 10 ufc/g

Salmonella spp
n = 5
c = 0
m = ausencia en 25g

Staphylococcus coagulasa positivo
n = 5
c = 1
m = 10 ufc/g
M = 100 ufc/g

D.1731.2.1 Se admite la elaboración de manteca a partir de cremas maduradas con cultivos o fermentos lácticos seleccionados, así como el agregado de los aditivos reguladores de acidez de la lista positiva correspondiente y de los colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales comprendidos en la lista general correspondiente.

D.1731.3 La manteca debe ser envasada con materiales adecuados al almacenamiento previsto, que confieran protección apropiada contra la contaminación. Debe conservarse a temperaturas inferiores a 5°C.

Sección III
Leches fermentadas
Definiciones para leches fermentadas

D.1732 Yogur. Es el producto obtenido por la fermentación láctica de la leche, previamente pasterizada o esterilizada, a través de la acción de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophylus las bacterias lácticas presentes en el producto final deben ser viables y muy numerosas.

D.1732.1 Lecha cultivada. Es la inoculada con Bifidobacterium y otras bacterias acidolácticas que por su actividad contribuyen a determinar ciertas características del producto terminado. Las bacterias presentes en el producto final, deben ser viables y muy numerosas.

Disposiciones generales para leches fermentadas

D.1732.2 Se reconoce los yogures elaborados con leche que no sea de vaca, en forma total o parcial. En estos casos deberá denominarse con la palabra yogur seguida de la expresión que denote la especie de la cual proviene.

D.1732.3 Los yogures pueden ser adicionados de los siguientes ingredientes complementarios: leche concentrada, grasa láctea (crema de leche, manteca, grasa anhidra de leche), sueros lácteos, leche en polvo entera o descremada, suero de manteca, proteínas lácteas y caseinatos, azúcares, trozos, pulpa y jugo de frutas, otros productos alimenticios tales como miel, cereales, hortalizas, frutas secas o deshidratadas, chocolate, especias, café.

Se permite además el agregado de los aditivos comprendidos en la lista positiva correspondiente y de los aromatizantes-saborizantes y colorantes de las listas generales correspondientes, en los casos en que estos se autorizan a texto expreso.

D.1732.4 Los yogures deben presentar las siguientes características físico-químicas:

Proteínas
mín. 3% m/m

Acidez (en g. ác. láctico/100g)
0.80 a 1.50

D.1732.5 Los yogures en todas sus formas y las restantes leches fermentadas deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Coliformes a 44.5°C	n = 5 c = 2 m < 3 ufc/g M = 10 ufc/g
Hongos y levaduras	n = 5 c = 2 m = 100 ufc/g M = 500 ufc/g

D.1732.6 No podrá denominarse yogur a los productos que hayan sido tratados térmicamente después de la fermentación y no contengan flora láctica viable.

Disposiciones particulares para leches fermentadas

D.1732.7 De acuerdo a si han sido adicionados o no de ingredientes no lácteos, se distingue los siguientes tipos de yogur:

a)yogur natural, el que no contiene ingredientes complementarios y solo puede se adicionado de los aditivos estabilizantes de la lista positiva correspondiente;

b)yogur con agregados, los que han sido adicionados de los productos alimenticios mencionados en el artículo D.1732.3 en una proporción entre 5 y 30% (m/m);

c)yogur saborizado (aromatizado), el que ha sido adicionado de los aditivos aromatizantes -saborizantes autorizados; podrán contener además aditivos colorantes de la lista general;

d)yogur endulzado, el que ha sido adicionado de azúcares.

Se reconoce las mezclas de los productos definidos en b), c) y d), lo que debe consignarse en la denominación del producto.

D.1732.8 Se distingue los siguientes tipos de yogur de acuerdo a su consistencia:

a)yogur aflanado o simplemente yogur, el que no ha sido batido para romper el coágulo y es fermentado en el propio envase;
b)yogur batido, el que luego de la fermentación se ha roto el coágulo por batido;

c)yogur bebible o líquido, el que presenta menos viscosidad que los anteriores;

d)yogur en polvo, el que ha sido deshidratado o liofilizado y una vez rehidratado presenta las bacterias acidolácticas viables y abundantes.

D.1732.9 Los yogures deben presentar las siguientes características fisico-químicas:

	Materia grasa
Yogur con crema o nata	mín. 6% m/m
Yogur entero o integral	3% - 6% m/m
Yogur semi-descremado	0.5 a 3% m/m
Yogur descremado	máx. 0.5% m/m

D.1732.10 En la denominación de yogur debe emplearse el o los nombres que correspondan de acuerdo a los tipos definidos en el art. D.1732.7, seguido de la expresión correspondiente a su contenido graso de acuerdo al art. D.1732.9; puede indicarse además su consistencia (art. D.1732.8).

Los yogures saborizados se denominarán con la expresión «sabor....» en caracteres de igual tamaño, no permitiéndose en este caso ninguna representación gráfica relativa a frutas, si no contiene estas como agregados.

Sección IV
Queso
Definiciones para queso

D.1733 Con el nombre genérico de queso se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de leche o de leche reconstituída (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario.

D.1733.1 Queso fresco. Es el queso que se encuentra listo para su consumo poco después de su fabricación.

D.1733.2 Queso madurado. Es el queso que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de cada tipo de queso.

D.1733.3 Queso artesanal. Es el queso elaborado en condiciones artesanales, en forma individual, familiar o asociativa, exceptuando la producción masiva que implique instalaciones y procesos industriales.

Disposiciones generales para queso

D.1733.4 Todos los quesos contendrán como ingredientes leche y/o leche reconstituída (entera, semidescremada o descremada y/o suero lácteo), la que puede provenir de las especies bovina, caprina, ovina o bufalina, y el coagulante apropiado de naturaleza física, química, bacteriana y/o enzimática.

Podrán contener además como ingredientes complementarios, cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, sal, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos y otros ingredientes que se correspondan a cada variedad de queso, además de los aditivos que se indican en la lista positiva correspondiente y los aromatizantes y colorantes que se autoricen para tipos específicos de queso.

D.1733.5 La leche a ser utilizada en la elaboración de quesos deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico combinado con otros procesos físicos, químicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluída de la obligación de ser sometida a pasterización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5°C durante un lapso no menor de 60 días.

D.1733.6 Se prohibe designar con el nombre de queso a los productos en que la base láctea contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

D.1733.7 Sin perjuicio de otros requisitos específicos que se establezcan para cada tipo de queso, los quesos se clasifican de acuerdo al contenido de humedad en:

a) quesos de baja humedad o de pasta dura, los que presentan una humedad máxima de 35.9%; están comprendidos los siguientes tipos: Parmesano, Sbrinz, Sardo, Provolone, Parrillero;

b) quesos de mediana humedad o quesos de pasta semidura, los que contienen entre 36.0% y 45.9%; están comprendidos los tipos: Gruyere, Colonia, Holanda, Dambo;

c) quesos de alta humedad o de pasta blanda o macios, los que contienen entre 46.0% y 54.9%; comprende: Muzzarella, Cuartirolo, Cremoso, Criollo, Cottage, Petit Suisse, Magro, Roquefort, Camembert;

d) quesos de muy alta humedad, o de pasta muy blanda o mole, con una humedad mínima de 55%; comprende queso Blanco, Requesón y otros.

D.1733.8 Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales que son propios o se establecen para cada variedad, y los requisitos generales que se establecen a continuación.

Requisitos microbiológicos:

a) quesos de baja humedad

Coliformes totales (a 30°C)
n=5
c=2
m=200 ufc/g
M=1000 ufc/g
Coliformes a 45°C
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=500 ufc/g
Staphylococcus coag.posit.
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=1000 ufc/g
Salmonella spp
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

b) quesos de mediana humedad

Coliformes totales (a 30°C)
n=5
c=2

m=1000 ufc/g
M=5000 ufc/g

Coliformes a 45°C
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=500 ufc/g

Staphylococcus coagulasa positivo
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=1000 ufc/g

Salmonella spp
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

Listeria monocytogenes
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

c) quesos de alta humedad (exceptuando Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal).

Coliformes totales (a 30°C)
n=5
c=2
m=5000 ufc/g
M=10000 ufc/g

Coliformes a 45°C
n=5
c=2
m=1000 ufc/g
M=5000ufc/g

Staphylococcus coagulasa positivo
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=1000 ufc/g

Salmonella spp
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

Listeria monocytogenes
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

d) quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal

Coliformes totales (a 30°C)
n=5
c=2
m=10000 ufc/g
M=100000 ufc/g

Coliformes a 45°C
n=5
c=2
m=1000 ufc/g
M=5000 ufc/g

Staphylococcus coagulasa positivo
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=1000 ufc/g

Salmonella spp
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

Listeria monocytogenes
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

e) quesos de muy alta humedad con muy numerosas bacterias lácticas en forma viable

Coliformes totales (a 30°C)
n=5
c=3
m=100 ufc/g
M=1000 ufc/g

Coliformes a 45°C
n=5
c=2
m=10 ufc/g
M=100 ufc/g

Staphylococcus coag. posit.
n=5
c=2
m=10 ufc/g
M=100 ufc/g

Hongos y levaduras
n=5
c=2
m=500 ufc/g
M=5000 ufc/g

Salmonella spp
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

Listeria monocytogenes
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

f) quesos de muy alta humedad sin muy numerosas bacterias lácticas en forma viable

Coliformes totales (a 30°C)
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=1000 ufc/g

Coliformes a 45°C
n=5
c=2
m=50 ufc/g
M=500 ufc/g

Staphylococcus coagulasa positivo
n=5
c=1
m=100 ufc/g
M=500 ufc/g

Hongos y levaduras
n=5
c=2
m=500 ufc/g
M=5000 ufc/g

Salmonella spp
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

Listeria monocytogenes
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

g) queso rallado

Coliformes totales (a 30°C)
n=5
c=2
m=200 ufc/g
M=1000 ufc/g

Coliformes a 45°C
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=1000 ufc/g

Staphylococcus coagulasa positivo
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=1000 ufc/g

Hongos y levaduras
n=5
c=2
m=500 ufc/g
M=5000 ufc/g

Salmonella spp
n=5
c=0
m=ausencia en 25g

h) quesos fundidos o reelaborados y quesos procesados por UHT o UAT

Coliformes totales (a 30°C)
n=5
c=2
m=10 ufc/g
M=100 ufc/g

Coliformes a 45°C
n=5
c=2
m<3 ufc/g
M=10 ufc/g

Staphylococcus coagulasa positivo
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=1000 ufc/g

Disposiciones particulares para queso

D.1733.9 De acuerdo al contenido de materia grasa del extracto seco, sin perjuicio de otros requisitos específicos, los quesos se clasifican en:

	Materia grasa
Extra grasos o doble crema	mín. 60% m/m
Grasos	45.0 - 59.9% m/m
Semigrasos	25.0 - 44.9% m/m
Magros	10.0 - 24.9% m/m
Descremados	máx. 10.0%

Disposiciones particulares para quesos artesanales

D.1733.10 La leche debe proceder de animales saneados de acuerdo a las exigencias de las campañas sanitarias vigentes y declarados aptos por la Inspección Veterinaria Oficial.

D.1733.11 El queso artesanal debe elaborarse preferentemente con leche pasterizada, utilizándose en este caso fermentos acidolácticos propios de la zona, preparados por el propio productor o por algún organismo o empresa competente. Se puede excluir la pasterización -exigida en el artículo D.1733.5- cuando los tiempos de maduración superen los 60 días y cuando por motivos inherentes a las características intrínsecas del producto, sea necesario el uso de leche cruda y/o menor tiempo de maduración.

D.1733.12 Los quesos elaborados con leche no pasterizada o con menos de 60 días de maduración, deberán tener control microbiológico periódico por un laboratorio oficial o de reconocida competencia.

D.1733.13 Los cuajos, sal, fermentos lácticos, sales de calcio, mohos, levaduras, suero-fermentos, reguladores de la maduración, tintas, colorantes, aceites vegetales, especias, hierbas aromáticas, o cualquier otro aditivo, deben ser los estrictamente admitidos como inocuos para la salud pública.

Sección V
Caseína y caseinatos
Definiciones para caseína y caseinatos

D.1734 Caseína alimenticia. Es el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4.6-4.7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

D.1734.1 Según el método de obtención, se distinguen los siguientes tipos de caseína:

a) caseína alimenticia al ácido: es la obtenida por acificación con ácidos;

b) caseína alimenticia láctica: es la obtenida por precipitación con suero láctico fermentado;

c) caseína alimenticia al cuajo: es la obtenida por acción coagulante enzimática.

D.1734.2 Se entiende por caseinato alimenticio el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreaas, de amonio, de calidad alimentaria y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

Se designará como «caseinato de... (aquí el nombre de catión adicionado)», por ejemplo: caseinato de sodio, de calcio, de magnesio, de potasio, de amonio.

Disposiciones generales para caseínas

D.1734.3 Todos los tipos de caseína contendrán leche descremada y como ingrediente opcional, cloruro de calcio en el caso de caseína al cuajo. Se permite el uso como coadyuvantes de elaboración de ácido acético, clorhídrico, sulfúrico, láctico, cítrico y fosfórico, así como, cuajo u otras enzimas coagulantes y suero láctico fermentado.

D.1734.4 El aspecto de la caseína será granulado o polvo, de color blanco o blanco amarillento, sabor y aroma suave, libre de sabores y olores extraños. Por observación macroscópica o microscópica, no presentará ningún tipo de impurezas o elementos extraños.

D.1734.5 La caseína, desde el punto de vista físico-químico deberá satisfacer las siguientes características:

Materia grasa	máx. 2.0% m/m
Humedad	máx. 10.0% m/m
Proteína en base seca	mín. 90.0% m/m
Cenizas (caseína al ácido y láctica)	máx. 2.5% m/m
Cenizas (caseína al cuajo)	máx. 8.0% m/m
Acidez libre	máx. 0.27 ml NaOH 0.1 N/g
Sedimentos/25 g (norma FIL)	máx. Disco C

D.1734.6 Desde el punto de vista microbiológico, deberá cumplir los siguientes requisitos:

Coliformes a 30°C
n=5
c=2
m=10 ufc/g
M=100 ufc/g

Coliformes a 45°C
n=5
c=2
m<3 ufc/g
M=10 ufc/g

Staphylococcus coagulasa positivos
n=5
c=1
m=10 ufc/g
M=100 ufc/g

Microorganismos aerobios mesófilos
n=5
c=2
m=30000 ufc/g
M=100000 ufc/g

Hongos y levaduras
n=5
c=2
m=100 ufc/g
M=1000 ufc/g

Disposiciones generales para caseinatos

D.1734.7 En todos los caseinatos se utilizarán como ingredientes caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca, así como hidróxidos, carbonatos, fosfatos, citratos, alcalinos o alcalinotérreos o de amonio, de calidad alimentaria no per-

mitiéndose el agregado de aditivos u otros ingredientes complementarios ni el uso de coadyuvantes de la elaboración.

D.1734.8 Los caseinatos se presentarán como polvo de color blanco o blanco amarillento, libres de grumos y partículas duras. Su sabor será suave, característico y estarán libres de sabores y olores extraños o desagradables.

D.1734.9 Desde el punto de vista fisico-químico los caseinatos deben presentar las siguientes características:

Materia grasa	máx. 2.0% m/m
Humedad	máx. 8.0% m/m
Proteína en base seca	mín. 88.0% m/m
pH	máx. 7.5
Lactosa	máx. 1.0% m/m
Cenizas	máx. 5.0% m/m
Partículas quemadas (norma FIL)	
(secado spray)	máx. Disco B
(secado Roller)	máx. Disco C

D.1734.10 Desde el punto de vista microbiológico los caseinatos deberán satisfacer los siguientes requisitos:

Coliformes a 30°C
n=5
c=2
m=10 ufc/g
M=100 ufc/g

Coliformes a 45°C
n=5
c=2
m<3 ufc/g
M=10 ufc/g

Staphylococcus coagulasa positivo
n=5
c=1
m=10 ufc/g
M=100 ufc/g

Salmonella spp
n=5
c=0
m=ausencia en 25 g

Microorganismos aerobios mesófilos
n=5
c=2
m=30000 ufc/g
M=100000 ufc/g

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nº INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lim.Max. (mg/kg)
260	Acido acético	Quesos procesados	Nse
400	Acido algínico	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
400	Acido algínico	Yogur	5000
400	Acido algínico	Leches aromatizadas	1000
270	Acido láctico (l-) (d-)	Quesos procesados	Nse (dl-)
280	Acido propiónico	Quesos procesados	3000
200	Acido sórbico	Dulce de leche	2000
200	Acido sórbico	Quesos procesados	1000
406	Agar	Quesos procesados	8000
559	Aluminio silicato de	Leche en polvo	10000
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Quesos procesados	9000P
554	Aluminio y sodio silicato de	Leche en polvo	10000
403	Amonio alginato de	Leches aromatizadas	1000
403	Amonio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
403	Amonio alginato de	Yogur	5000
404	Calcio alginato de	Leches aromatizadas	1000
404	Calcio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
404	Calcio alginato de	Yogur	5000
170	Calcio carbonato de	Leche en polvo	10000
509	Calcio cloruro de	Quesos	200
509	Calcio cloruro de esterilizada y UHT	Crema de leche	2000
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfasto de	Quesos procesados	9000P
526	Calcio hidróxido de	Manteca	2000
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450vii	Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Quesos procesados	9000P
282	Calcio propionato de	Quesos procesados	3000
552	Calcio silicato de	Leche en polvo	10000
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribási co de, -(tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Leche en polvo	10000
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Crema de leche	2000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Quesos procesados	8000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Yogur	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Leches aromatizadas	1000
460i	Celulosa microcristalina esterilizada y UHT	Crema de leche	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Quesos procesados	8000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Quesos procesados	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
412	Goma guar	Quesos procesados	5000
412	Goma guar	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Quesos procesados	5000
415	Goma xantano o xántica	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
415	Goma xantano o xántica	Quesos procesados	5000
322	Lecitina	Leche en polvo	5000
322	Lecitina	Quesos procesados	5000
504	Magnesio carbonato de	Leche en polvo	10000
553	Magnesio silicato de	Leche en polvo	10000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Dulce de leche de repostería	Nse
234	Nisina	Quesos	12,5
234	Nisina	Quesos procesados	12,5
440	Pectina	Yogur	Nse
440	Pectina	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
440	Pectina	Leches aromatizadas	Nse
440	Pectina	Quesos procesados	8000
402	Potasio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
402	Potasio alginato de	Leches aromatizadas	1000
402	Potasio alginato de	Yogur	5000
450iv	Potasio,	Quesos procesados	9000P

	-(di) fosfato, pirofosfato ácido de		
340ii	Potasio, -(di) fosfato -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Quesos procesados	9000P
283	Potasio propionato de	Quesos procesados	3000
202	Potasio sorbato de	Dulce de leche	2000
202	Potasio sorbato de	Quesos procesados	1000
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Quesos procesados	9000P
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
405	Propilenglicol alginato de	Leches aromatizadas	1000
405	Propilenglicol alginato de	Yogur	5000
551	Silicio dióxido, sílice	Leche en polvo	10000
401	Sodio alginato de	Yogur	5000
401	Sodio alginato de	Leches aromatizadas	1000
401	Sodio alginato de	Crema de leche esterilizada y UHT	5000
500ii	Sodio, bicarbonato de carbonato ácido de	Dulce de leche	Nse
500ii	Sodio, bicarbonato de carbonato ácido de	Manteca	2000
500ii	Sodio, bicarbonato de carbonato ácido de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
500i	Sodio carbonato de	Manteca	2000
331ii	Sodio, (di)citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450i	Sodio, -(di) difosfato de	Quesos procesados	9000P
339ii	Sodio, -(di) fosfato de -(di)orto(o mono) fosfato de	Manteca	2000
339ii	Sodio, -(di) fosfato de -(di)orto(o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339ii	Sodio, -(di) fosfato de -(di)orto(o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P
524	Sodio hidróxido de	Manteca	2000
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Quesos procesados	9000P
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Manteca	2000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Quesos procesados	Nse
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Quesos procesados	9000P
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Quesos procesados	9000P
281	Sodio propionato de	Quesos procesados	3000
201	Sodio sorbato de	Dulce de leche	2000
201	Sodio sorbato de	Quesos procesados	1000
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato de	Quesos procesados	9000P
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Quesos procesados	9000P
339iii	Sodio, (tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Quesos procesados	9000P
339iii	Sodio, (tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Crema de leche esterilizada y UHT	2000
339iii	Sodio, (tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Manteca	2000
491	Sorbitán monoestearato de	Leches aromatizadas	5000
495	Sorbitán monopalmitato de	Leches aromatizadas	5000
492	Sorbitán triestearato de	Leches aromatizadas	5000
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, d-sórbita	Dulce de leche de repostería	Nse

CAPITULO XVII
ALIMENTOS GRASOS
Sección I
Grasas
Definiciones para grasas

D.1735 Grasas. Son las mezclas de los triglicéridos de ácidos grasos que a la temperatura de 20 Cº son sólidos.

D.1735.1 Grasas comestibles. Son las grasas que desde el punto de vista higiénico quedan comprendidas en los siguientes grupos:

a)las grasas de origen animal elaboradas en condiciones higiénicas a partir de huesos y tejidos adiposos inalterados y limpios, de animales bovinos (Bos taurus), ovinos (Ovis aries), porcinos (Sus scrofa), caprinos y aves (Gallus domesticus), sacrificados en condiciones sanitarias adecuadas bajo control veterinario oficial, que han sido recogidas, manipuladas, depositadas y transportadas en forma higiénica,

b)las grasas de origen vegetal que una vez elaboradas cumplen las exigencias de este título;

c)las mezclas de a) y b).

D.1735.2Las grasas pueden o no modificarse en su estructura natural por procedimientos tecnológicos autorizados. En función de lo anterior, se clasifican en:

a)las que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas);

b)las modificadas (aceites y grasas hidrogenadas);

c)las mezclas de las anteriores a) y b) sin fase acuosa (shortenings);

d)las mezclas de las indicadas en los ordinales a) y b) con fase acuosa (margarina y minarina).

D.1735.3Grasas comestibles naturales. Son aquellas grasas que no han sufrido modificaciones en su estructura (grasas comestibles naturales de origen animal o vegetal y sus mezclas).

D.1735.4Grasas o aceites hidrogenados o endurecidos comestibles. Son los productos resultantes de la hidrogenación de aceites y/o grasas de calidad comestible.

D.1735.5Shortenings. Son los aceites vegetales hidrogenados y las mezclas de aceites, aceites hidrogenados y grasas animales o vegetales comestibles que confieren una textura característica a las masas de tortas, galletitas, etc.

D.1735.6Emulsiones grasas. Son las obtenidas por emulsificación de una fase

acuosa con mezclas de aceites y grasas, vegetales o animales, definidas en D.1735.3 y D.1735.4, que no proceden, o no proceden principalmente de la leche. Quedan comprendidas dentro de las emulsiones grasas la minarina, margarina y cremas vegetales.

D.1735.7 Margarina. Es la emulsión grasa de consistencia sólida, más o menos plástica, que presenta un contenido de grasa mínimo de 80% (m/m) y un contenido máximo de agua de 16% (m/m).

D.1735.8 Crema vegetal. Es la emulsión grasa de consistencia sólida, más o menos plástica, que presenta un contenido graso mínimo de 42% (m/m), con un máximo de 80% (m/m), y el contenido de agua máximo es de 50% (m/m).

D.1735.9 Minarina o margarina aligerada. Es la emulsión grasa de consistencia plástica, untable, que presenta un contenido de materia grasa no inferior al 39% (m/m), ni superior al 41% (m/m).

D.1735.10 Grasa natural en rama o sebo en rama. Es el tejido adiposo obtenido de animales sacrificados en las condiciones descriptas en el Capítulo XIII, que no sufre modificación alguna de su composición natural.

D.1735.11 Grasa virgen. Es la grasa comestible extraída exclusivamente por procedimientos físicos (mecánicos y térmicos) -excluída la fusión a fuego directo- pudiendo ser purificada por operaciones tales como lavado, sedimentación, filtración y centrifugación.

D.1735.12 Grasa refinada. Es la grasa virgen que ha sido sometida al proceso completo de refinación, es decir, neutralización, blanqueo y desodorización.

D.1735.13 Primera extracción (primer jugo). Es el producto que se obtiene por fusión de la grasa en rama, de corazón, riñones y de mesenterio de animales bovinos y ovinos. No debe contener grasa de recortes ni de huesos.

D.1735.14 Sebo o grasa comestible de vacuno o de ovino. Es el producto obtenido por fusión de tejidos grasos de recortes, músculos y huesos de bovinos (Bos taurus) u ovinos (Ovis aries).

D.1735.15 Los productos definidos en los artículos D.1735.10 a D.1735.14 deben designarse de acuerdo a la especie de que provenga.

D.1735.16 Grasa recuperada. Es la grasa obtenida por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) de sebos o grasas en rama que proceden de establecimientos de faena o similares sometidos a inspección veterinaria, y que recogida en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presente una acidez de hasta 3% al comienzo del proceso de recuperación. Debe responder a las características físico - químicas e higiénico - sanitarias de los sebos y grasas comestibles.

D.1735.17 Grasa de hueso. Es el producto graso resultante de la cocción del tejido óseo y sus adherencias. Se conoce comercialmente con el nombre de grasa de caracú.

D.1735.18 Aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino. Es el producto obtenido por cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los especies indicadas.

D.1735.19 Oleo - margarina comestible. Es el producto resultante de la separación de óleo - estearina de las grasas de calidad comestible de vacuno u ovino (primer jugo o sebo de grasa de vacuno u ovino).

D.1735.20 Oleo - estearina. Es el residuo resultante de la elaboración de la óleo - margarina.

Disposiciones generales para grasas

D.1735.21 Las grasas pueden o no modificarse en su estructura natural por procedimientos tecnológicos adecuados y aceptados por la autoridad competente (hidrogenación, transesterificación, etc.).

D.1735.22 El nombre de la especie animal o vegetal de la que no provengan las grasas comestibles debe ser parte de su denominación de venta.

D.1735.23 Las grasas comestibles deben cumplir las siguientes especificaciones generales:

	Grasas Vírgenes	Grasas Refinadas
Acidez libre (en ácido oleico)	máx. 1 %	máx. 0.5 %
Indice de peróxido (en meq. O_2/Kg.)	máx. 20.0	máx. 10.0
Materias volátiles a 105° C	máx. 0.2 %	máx. 0.2 %
Impurezas insol. en éter de petróleo	máx. 0.05 %	máx. 0.05 %

Se establece los siguientes contenidos máximos para ambos tipos de grasa:

Jabones	50 mg/Kg.
Hierro	1.5 mg/Kg.
Cobre	0.1 mg/Kg.
Plomo	0.1 mg/kg.
Arsénico	0.1 mg/Kg.

D.1735.24 Se permite la neutralización o refinación alcalina de grasas vírgenes que presenten valores de acidez libre inferiores al 1.5% e índice de peróxido no superior a 20 miliequivalentes de oxígeno por quilogramo.

Disposiciones particulares para grasas

D.1735.25 Los productos que se detallan deben cumplir además de las especificaciones que se establecen para grasas comestibles, las siguientes exigencias:

	Indice de refacción a 45°C	Indice de saponificación	Indice de yodo (Wijs)	Título(*)
Grasa comestible elaborada de cerdo	1.4559 - 1.4609	192 - 203	45 - 70	máx. 43°C
Grasa de primera extracción comestible	1.448 - 1.460	190 - 200	32 - 47	42,5 - 47°C
Sebo	1.448 - 1.460	190 - 202	32 - 50	máx. 46°C

(*) Temperaturas de solidificación de los ácidos grasos

D.1735.26 Las grasas o aceites hidrogenados elaborados debe ser sometidos a refinación completa y responderán a las exigencias establecidas para las grasas comestibles.

Asimismo deben presentar:

Punto de fusión (Wiley)	máx. 45° C
Níquel	máx. 4 mg/Kg.

D.1735.27 El aceite comestible de patas de bovino debe presentar las siguientes características:

Título	máx. 28° C
Acidez	máx. 0.8 %

D.1735.28 La óleo margarina debe presentar las siguientes características de tipificación:

Punto de fusión (Wiley)	máx. 38°C
Título	máx. 42°C
Indice de yodo (Wijs)	máx. 48°C

La óleo-estearina debe presentar un punto de fusión (Wiley) máx. 47°C.

D.1735.29 Los shortening, para mejorar sus propiedades pueden ser mezclados con un máximo de 10% de mono y diglicéridos u otros emulsionantes autorizados.

Deben responder además a las siguientes exigencias:

Acidez libre, en ácido oleico	máx. 0.5%
Humedad	máx. 1.0%
Impurezas	máx. 0.05%
Jabones	máx. 0.005%
Níquel	máx. 4 mg/Kg
Indice de peróxidos	máx. 10 meq

D.1735.30 Se autoriza en las emulsiones grasas definidas en D.1735.6 el empleo de los siguientes ingredientes:

a)leche entera o descremada;

b)leche fermentada por bacterias lácticas seleccionadas;

c)sal;

d)azúcares;

e)proteínas comestibles adecuadas;

(*) f) yema de huevo;

(*) g) almidones;

(*) h) gelatina;

i)vitaminas A y sus ésteres, vitamina D y vitamina E y sus ésteres y otras vitaminas.

(*) Quedan exceptuados estos ingredientes para la margarina.

Se admite asimismo el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la Lista Positiva de aditivos y los colorantes naturales y aromatizantes establecidos en la Lista General correspondiente. Se prohibe expresamente el agregado de diacetilo.

D.1735.31 Desde el punto de vista microbiológico las emulsiones grasas deberán satisfacer las siguientes exigencias:

Coliformes	máx. 10/g.
Escherichia Coli	Ausencia
Gérmenes patógenos	Ausencia
Hongos y levaduras	máx. 20/g.

D.1735.32 Queda prohibido el fraccionamiento de margarina fuera de la fábrica.

D.1735.33 Las margarinas, minarinas y cremas vegetales deben conservarse en refrigeración y esa indicación debe constar en el rótulo.

En el rótulo de las margarinas se prohibe mencionar algún vocablo o signo que asemeje el producto a la manteca.

No debe hacerse referencia alguna, excepto en la lista de ingredientes a la presencia de vitaminas.

Sección II
Aceites
Definiciones para aceites

D.1736 Se entiende por aceites a los triglicéridos de ácidos grasos, fluidos a la temperatura de 20°C provenientes de semillas y frutos oleaginosos sanos y limpios, obtenidos mediante procesos de elaboración que se ajusten a lo establecido en este título.

D.1736.1 Aceite crudo o bruto. Es el que no sufrió tratamiento físico o químico capaz de modificar sus características naturales.

D.1736.2 Aceite virgen. Es el que ha sido obtenido por presión mecánica, o por extracción con solventes autorizados, seguida o no de lavado, filtración y sedimentación.

D.1736.3 Aceite refinado. Es el que ha sido sometido a procesos de refinación, neutralización, blanqueo, desodorización y filtración en frío.

D.1736.4 Aceite genuino de... (nombre de la materia prima). Es el que proveniente de una sola especie vegetal y responde a las especificaciones de este título.

D.1736.5 Aceite mezcla de... (nombre y proporción de cada uno de los aceites genuinos utilizados). Es el que proviene del corte binario de aceites genuinos, en el que la proporción mínima de cualquiera de ellos no es inferior al 25%.

Exceptúanse las mezclas con aceite de oliva, admitiéndose -para este último- una proporción mínima del 15%.

D.1736.6 Aceite comestible, corte de... (nombre y proporción de cada uno de los aceites genuinos) denominándose en primer lugar el aceite incluido en mayor proporción y en segundo lugar el de menor proporción. La proporción de este último podrá ser menor de 25%, pudiendo llegar hasta 5% como mínimo.

D.1736.7 Aceite parcialmente hidrogenado. Es el que ha sido sometido a los procesos de neutralización, hidrogenación parcial, desodorización y filtración en frío, pudiéndose emplear también el proceso de blanqueo.

Disposiciones generales para aceites

D.1736.8 Los aceites deben presentarse límpidos a 20°C y contener las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se han extraído. Su olor y sabor corresponderán a los mismos.

D.1736.9 Prohíbese la elaboración y la comercialización de cualesquiera aceites

no expresamente comprendidos en las definiciones precedentes o que no se ajusten a las especificaciones y exigencias previstas en este capítulo.

D.1736.10 Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar aroma (incluso el frutado artificial o maceración de frutos) o color, o modificar sus caracteres físicos o químicos, excepto por procesos autorizados.

D.1736.11 Se considera aceites ineptos para el consumo:

a)los que presenten olor, color o sabor extraños o rancios o que contengan aceites de origen mineral;

b)los aceites refinados que tengan una acidez superior a 0,3% expresada en ácido oleico, a excepción del aceite de oliva, que tiene especificaciones especiales;

c)los que tengan un índice de peróxidos superior a 10 meq. (miliequivalentes) o 20 meq para el aceite de oliva virgen;

d)los que contengan más de: 0.005% de jabón, 1.5 p.p.m. de hierro y 0.1 p.p.m. de cobre, plomo y arsénico independientemente;

e)los que contengan más de 0,05% de sedimento o impurezas insolubles;

f)los extraídos por solventes no autorizados, o que presenten restos de ellos;

g)los que contengan más de 0,2% de sustancias volátiles a 105°C;

h)los aceites de recuperación, excepto el aceite de soja, siempre que haya sufrido una alteración natural.

D.1736.12 Los disolventes que se utilicen para la extracción de aceites comestibles deben estar expresamente autorizados y procederán de la redestilación de nafta de «topping», con exclusión absoluta de nafta de «cracking». Deben ser incoloros y límpidos, no dejar depósito y no contener agua ni materias extrañas; darán reacción negativa del «ensayo Doctor» y en las pruebas de destilación su punto de sequedad no será mayor de 92°C.

D.1736.13 Se reconoce como aceites de: algodón, colza (nabo), girasol, uva, maíz, maní y soja, a los extraídos de las semillas o frutos correspondientes y cuyas características físicas y químicas responden a las de la tabla siguiente:

Aceite	Materia Prima	Indice Saponificación	Indice Refracción 40°C
Algodón	Gossypium Diversos	189-198	1.458-1.466
Soja	Glicine Soja	189-195	1.466-1.470
Maiz	Zea Maíz	187-195	1.465-1.468
Girasol	Helianthus Anus L.	188-194 1.469	1.467-
Maní	Arachis hipogea	187-196	1.460-1.465
Uva	Vitis Vinífera	188-194	1.4645-1.4688
Colza o Nabo	Bassica napus o campesris	168-181	1.465-1.469

Aceite	Indice Yodo (Wijs)	Insaponificable Eter Petróleo máx. g/Kg	Bellier (mod.)	Densidad 20°/20°
Algodón	99-119	15	19°5-21°	0.916-0.926
Soja	120-143	15	17°-21°	0.919-0.925
Maíz	103-128	28	16°-22°	0.917-0.925
Girasol	110-143	15	22°-27°	0.913-0.923
Maní	80-106	10	38°-42°	0.914-0.917
Uva	130-138	20	11°-16°	0.906-0.919
Colza o Nabo	94-120	20	22°-26°	0.910-0.920

D.1736.14 Las caracteristicas físicas y químicas que se exige a los aceites de oliva son las siguientes:

Características físicas y químicas	Aceite Virgen	Aceite Refinado
Densidad 25°/25°	0.910	0.915
Indice de acidez	máx. 3.4	máx. 0.3
Indice de refracción a 40°C	1.4603	1.4622
Indice de saponificación	188	197
Indice de Yodo	76	92
Indice de Bellier (mod.)	11°	16°
Escualeno mg/100g	120	650

D.1736.15 Los aceites comestibles se deben rotular de acuerdo a la materia prima utilizada en su elaboración, siguiendo la clasificación establecida en los artículos D.1736.1 al D.1736.7

Ej.: aceite genuino de girasol, de maní, etc.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

N°INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
400	Acido algínico	Minarina y cremas vegetales	10000
300	Acido ascórbico (l-)	Aceites y grasas	Nse
210	Acido benzoico	Emulsiones grasas	1000
330	Acido cítrico	Aceites y grasas	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Aceites y grasas	Nse
338	Acido fosfórico	Aceites y grasas	100
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Emulsiones grasas	Nse
200	Acido sórbico	Emulsiones grasas	Nse
334	Acido tartárico (l+-)	Emulsiones grasas	Nse
406	Agar	Minarina y cremas vegetales	10000
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse
342ii	Amonio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, -(di)ortofosfato	Aceites y grasas	100
342i	Amonio, -(mono) fosfato de, fosfato monobásico de	Aceites y grasas	100
403	Amonio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
503i	Amonio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
305	Ascorbilo estearato de	Aceites y grasas	Nse
304	Ascorbilo palmitato de	Aceites y grasas	Nse
320	Butilhidroxianisol, BHA	Aceites y grasas	100
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Emulsiones grasas	100
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Aceites grasas	200
404	Calcio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
302	Calcio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse
213	Calcio benzoato de	Emulsiones grasas	1000
170	Calcio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Aceites y grasas	100
327	Calcio lactato de	Emulsiones grasas	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites grasas	100
203	Calcio sorbato de	Emulsiones grasas	1000
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Aceites grasas	Nse
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
466	Carboximetilcelulosa sódica	Minarina y cremas vegetales	10000
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Aceites para fritura industrial	10
312	Dodecilgalato	Aceites y grasas	100
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Emulsiones grasas	5000
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, y ácido acético (mezcla)	Emulsiones grasas	5000
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Emulsiones grasas	5000
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Emulsiones grasas	5000
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartático	Emulsiones grasas	5000
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Emulsiones grasas	5000
477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	Emulsiones grasas	3000
414	Goma arábiga, goma acacia	Minarina y cremas vegetales	5000
410	Goma garrofín, caroba algarrobo, jatai	Minarina y cremas vegetales	5000

412	Goma guar	Minarina y cremas vegetales	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Minarina y cremas vegetales	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Minarina y cremas vegetales	5000
415	Goma xantano o xántica	Minarina y cremas vegetales	5000
384	Isopropilo citrato de (mezclas)	Minarina y cremas vegetales	100
930	Isopropilo -(mono) citrato de	Minarina y cremas vegetales	100
322	Lecitina	Minarina y cremas vegetales	Nse
461	Metilcelulosa	Minarina y cremas vegetales	10000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsiones grasas	Nse
311	Octil galato	Aceites y grasas	100
440	Pectina	Minarina y cremas vegetales	10000
430	Polioxietilen (8) estearato de	Grasas	10000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Grasas	10000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Grasas	10000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Grasas	10000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Grasas	10000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Grasas	10000
402	Potasio alginato de	Minarina y cremas vegetales	Nse
303	Potasio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse
212	Potasio benzoato de	Emulsiones grasas	1000
501i	Potasio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
317	Potasio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse
326	Potasio lactato de	Emulsiones grasas	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
202	Potasio sorbato de	Emulsiones grasas	1000
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Emulsiones grasas	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Emulsiones grasas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
337	Potasio y sodio tartrato	Emulsiones grasas	Nse
310	Propil galato	Aceites y grasas	100
405	Propilenglicol alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000
401	Sodio alginato de	Minarina y cremas vegetales	10000

301	Sodio ascorbato de	Aceites y grasas	Nse
211	Sodio benzoato de	Emulsiones grasas	1000
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Emulsiones grasas	Nse
500i	Sodio carbonato de	Emulsiones grasas	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aceites y grasas	Nse
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di)etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Emulsiones grasas	75
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto(o mono) fosfato de	Aceites y grasas	100
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse
316	Sodio eritorbato de	Emulsiones grasas	Nse
325	Sodio lactato de	Emulsiones grasas	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Aceites y grasas	Nse
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Aceites y grasas	100
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Emulsiones grasas	Nse
201	Sodio sorbato de	Emulsiones grasas	1000
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Aceites y grasas	Nse
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Emulsiones grasas	100
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Aceites y grasas	200
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Aceites y grasas	Nse
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Aceites y grasas	Nse

CAPITULO XVIII
ALIMENTOS FARINACEOS
Sección I
Cereales
Definiciones para cereales

D.1737 Cereales. Son los granos comestibles de las gramíneas, tales como: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc.

D.1737.1 Se reconoce, entre otros, los siguientes productos derivados de los cereales:

a) Cereales inflados. Son los obtenidos por procesos industriales mediante los cuales se rompe el endosperma y se hincha;

b) Cereales en copos. Son los preparados por tostación de granos limpios acondicionados en forma de láminas y saborizados con concentrado de malta, azúcares, sal y otros ingredientes;

c) Cereales en hebras, gránulos y otros. Son los preparados con harinas o sémolas de cereales, saborizados con concentrado de malta y azúcares y sometidos a procesos de extrusión-cocción u otros.

D.1737.2 Arroz. Son los granos provenientes de la especie Oryza sativa L.

D.1737.3 Arroz cáscara, paddy o natural. Es el producto fisiológicamente desarrollado, madura, que conserva las glumelas (cáscara) luego de cosechado.

D.1737.4 Arroz fisiológicamente desarrollado. El grano que alcanza el estado de desarrollo completo de la variedad (ciclo vegetativo) y está en condiciones de ser cosechado.

D.1737.5 Arroz elaborado (beneficiado). Es el producto maduro que fue sometido a algún proceso de elaboración y se encuentra desprovisto de cáscara.

D.1737.6 Se reconoce los siguientes productos y subproductos derivados del arroz:

a) arroz descascarado o integral: es el producto del cual sólo se retiran la glumelas (cáscara), manteniéndose intactos el germen, pericarpio (capa externa) y aleurona (capa interna) del grano;

b) arroz pulido: es el producto que al ser elaborado se retira el germen, pericarpio y la mayor parte de la capa interna (aleurona) pudiendo presentar granos con estrías longitudinales a simple vista;

c) arroz perlado, glaceado o brillado (oleado): es el producto que después de pulido se abrillanta por fricción con aceite comestible, glucosa y talco o vaselina comercial;

d) arroz glutinoso: arroz de variedad especial (Oryza sativa L, glutinoso) cuyos granos tienen una apariencia blanca y opaca, que por cocción tienden a adherirse entre sí debido a que están constituidos casi íntegramente de amilopectina;

e) arroz parboil o parboiled: es aquel cuyo almidón ha sido totalmente gelatinizado por

inmersión del grano con cáscara en agua potable y luego sometido a un tratamiento con vapor de agua a presión y secado; presenta generalmente un color amarillento.

D.1737.7 Parboilización. Es el proceso hidrotérmico por el cual el arroz con cáscara es sumergido en agua potable a una temperatura superior a 58°C, seguido de gelatinización parcial o total del almidón y posterior secado.

D.1737.8 Se reconoce los siguientes productos de arroz que no presentan el grano entero:

a) fragmentos de granos: es el producto formado por un mínimo de 90% de granos quebrados y/o arrocín;

b) arrocín o puntillas (quirera): es el producto constituido por fragmentos de granos que pasen a través de un cernidor de agujeros circulares de 1.75 mm. de diámetro y la harina que se separa durante el pulido o abrillantado;

c) arroz quebrado: es el producto formado por granos quebrados que quedan retenidos sobre un cernidor de agujeros circulares de 1.75 mm. de diámetro.

D.1737.9 Cebada mondada. Es el grano sano, limpio y en buen estado de conservación de Hordeum vulgare L, en sus variedades de consumo humano, privado de sus tegumentos exteriores.

D.1737.10 Cebada perlada. Es el grano de la cebada mondada al que se le ha dado forma esférica por procedimientos adecuados.

D.1737.11 Malta o cebada malteada. Es el grano de cebada sometido al proceso de maltación (germinación y secado).

D.1737.12 Si el cereal sometido a maltación es distinto de la cebada se denomina de acuerdo a su procedencia. Por ejemplo: malta de trigo.

D.1737.13 Avena laminada. Es el producto obtenido por laminación del grano limpio y libre de tegumentos, calentado o ligeramente tostado, de las variedades propias de la Avena sativa L, con glumas y glumelas no fibrosas.

D.1737.14 Maíz. Es el grano limpio, sano y en buen estado de conservación del Zea mays L., apto para consumo humano.

D.1737.15 Se reconoce los siguientes productos derivados del maíz:

a) pororó: es el maíz blanco, de aspecto vítreo, reventón, de grano chico (pisingallo), tostado en forma adecuada, con o sin azúcar;

b) sémola de maíz (generalmente llamada harina de maíz): es el producto obtenido por molienda del grano, que pasa totalmente por un tamiz de 40 mallas por centímetro cuadrado;

c) gofio: es el producto obtenido por torrefacción del polvo fino de la molienda del maíz (farinazo) de las variedades Catete o similares;

d) copos de maíz: es el producto preparado a partir de maíz blanco, dentado, limpio, pulido y tostado, adicionado de extracto de malta;

e) maíz pelado o descascarado: es el grano entero, desprovisto de cutícula mediante un tratamiento adecuado, lavado y cocido hasta el grado necesario para obtener su ablandamiento y secado;

f) maíz pisado: es el proveniente de la molienda gruesa del grano que se utiliza en la preparación de mazamorra, locro y otros.

D.1737.16 Trigo pan. Es el grano sano, limpio y bien conservado de diversas variedades de Triticum vulgare L, o trigo pan, caracterizado por su grano de forma elíptica más o menos redondeado, de color variable entre amarillo rojizo y grisáceo, según las variedades, opaco, de fractura almidonosa, no quebradizo.

D.1737.17 Entre los productos derivados del trigo se reconoce los siguientes:

a) trigo pisado o partido: es el producto resultante de la trituración del grano mondado, sin envolturas celulósicas, aleurona ni germen;

b) salvado o afrecho es el residuo de la molienda integrado por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclada con una parte superficial del albumen;

c) germen de trigo.

Disposiciones generales para cereales

D.1737.18 Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse sanos, secos y limpios y la humedad será la adecuada para permitir el almacenamiento sin alteraciones.

D.1737.19 Queda permitido el pulimento y abrillantado de cereales decortezados (arroz, cebada y otros) mediante glucosa, siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0,5%. Se admite también el blanqueamiento con anhídrido sulfuroso (máximo 400 mg/kg de cereal) así como el uso de ozono.

D.1737.20 Los cereales pueden ser sometidos a procedimientos industriales autorizados tales como laminado, soplado, y otros.

Disposiciones particulares para arroz

D.1737.21 Los granos de arroz deben ser duros, secos, libres de sustancias extrañas y parásitos. Deben presentar las siguientes características:

Parámetros	Límite	Condiciones de ensayo
Humedad	Máx. 14%	ISO 712-1985 o ICC 110/1
Cenizas	Máx. 1.2%	500/550°C

El porcentaje de humedad que exceda el límite máximo de tolerancia, podrá ser descontado en el peso neto del lote.

D.1737.22 De acuerdo a su proceso de elaboración, el arroz elaborado se clasifica en los siguientes subgrupos:

a) arroz pulido;
b) arroz integral;
c) arroz parboiled pulido;
d) arroz parboiled integral.

D.1737.23 El arroz elaborado se a sus dimensiones:

a) tipo largo ancho (doble carolina): es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros cuya relación largo/ancho es menor a 3 y cuya longitud media es mayor a 6.5 mm. después del pulido;

b) tipo largo fino: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros cuya relación largo ancho es mayor a 3 y cuya longitud media es de 6 mm. o más luego del pulido;

c) tipo mediano: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de granos enteros y cuya longitud media sea de 5 mm. a menos de 6 mm. luego del pulido de los granos;

d) tipo corto: es el producto que contiene como mínimo 80% del peso de los granos enteros y cuya longitud es menor a 5 mm. luego de su pulido;

e) tipo mezcla: es todo producto que no encuadra en los tipos anteriores, además del producto constituído por la mezcla de dos o más tipos, excepto la situación que sigue: si hubiera mezcla de los tipos largo ancho con largo fino; largo fino, con mediano; y mediano con corto,el tipo del producto será determinado por el tipo inferior de la mezcla;

D.1737.24 El arroz puede presentar defectos generales o leves o defectos graves.

D.1737.25 Se reconoce los siguientes defectos generales o leves:

a) grano dañado: el grano entero sin cáscara y/o pulido que por el proceso de inmersión presenta ruptura en sentido longitudinal así como el grano que explota (pororó);

b) grano manchado y/o picado: es el grano entero sin cáscara o pulido que presenta mancha oscura o blancuzca o perforaciones por insectos u otros agentes, observables a simple vista;

c) grano amarillo: es el grano sin cáscara o pulido, entero o quebrado, que presenta color amarillo;

d) grano estriado, rojo o colorado (rajado): es el grano sin cáscara o pulido que presenta coloración rojiza o con estrías de color rojizo;

e) grano verde: es el grano fisiológicamente inmaduro, que presenta una coloración verdosa;

f) grano yesado: grano entero sin cáscara o pulido que presenta en más de la mitad de su superficie una coloración opaca, aspecto harinoso o semejante al yeso;

g) grano no parboiled: grano entero sin cáscara o pulido que presenta áreas blancas o yesosas a simple vista o bajo luz polarizada, como resultado de la gelatinización incompleta del almidón, o sin gelatinizar por no haberlo sometido al proceso de parboilización.

D.1737.26 Se entiende por defectos generales o leves totales a la suma de los defectos generales o leves del arroz.

D.1737.27 Se reconocen los siguientes defectos graves:

a) materias extrañas: es el cuerpo o resto de cualquier naturaleza extraña al producto como granos o semillas de otras especies vegetales, suciedades y restos de insectos, entre otros;

b) impurezas: son residuos del propio producto como la cáscara y porciones del tallo entre otros (incluyendo granos sin descascarar);

c) grano enmohecido (mofado): es el grano sin cáscara y/o pulido, entero o quebrado, que presenta en todo o en parte. hongos visibles a simple vista;

d) grano fermentado o ardido: es el grano entero o quebrado, sin cáscara o pulido que presenta en todo o en parte coloración oscura proveniente del proceso de fermentación;

e) grano negro: es el grano sin cáscara o pulido, entero o quebrado, que se presenta totalmente ennegrecido por acción excesiva del calor y la humedad (parboiled).

f) grano no gelatinizado: es el grano que no cumple con lo especificado en la definición de arroz parboiled.

D.1737.28 Dentro del subgrupo y tipo al que pertenezca el arroz se distinguen cinco grados, expresados del 1 al 5 y definidos por el porcentaje de presencia de defectos graves, defectos generales totales o quebrados y arrocín.

D.1737.29 Se podrá convenir en operaciones de comercio internacional la comercialización de mercadería de calidad inferior a los límites fijados por esta norma con autorización de las autoridades pertinentes.

D.1737.30 Para la definición del grado del arroz serán considerados los límites máximos de tolerancia de defectos/grado del producto, que están establecidos para los diferentes productos, según los siguientes criterios de clasificación:

a) defecto grave: aisladamente define el grado del producto;

b) defecto general: como defectos generales totales, define el grado del producto; cuando es considerado aisladamente, no define el grado del producto, pero determina el nivel «fuera de norma»; independientemente de la clasificación de defectos generales totales, cuando sobrepasa el límite máximo establecido para cada defecto general la mercadería será considerada calidad inferior.

D.1737.31 El arroz integral se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

Grado	Defectos graves		Defectos generales totales	Total de quebrados y arrocín
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec., Ferment.		
1	0.25	0.25	4.00	4.00
2	0.50	0.50	8.00	7.50
3	1.00	1.00	14.00	12.50
4	1.50	2.00	22.00	17.50
5	2.00	4.00	34.00	22.50

D.1737.32 Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz integral, considerado aisladamente son:

Manchados y picados	máx. 12%
Amarillos	máx. 12%
Estriados	máx. 10%
Yesados	máx. 15%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

D.1737.33 El arroz parboiled se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso.

Grado	Defectos graves			Defectos generales totales	Total de quebrados y arrocín (máx.)	
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec., ferment y negros	No gelatinizados		Quebrados	Arrocín
1	0.05	0.30	30.00	2.50	5.00	0.50
2	0.10	0.60	40.00	5.00	8.00	0.75
3	0.15	0.90	50.00	7.50	11.00	1.00
4	0.20	1.20	60.00	10.00	14.00	1.25
5	0.25	1.50	70.00	12.00	17.00	1.50

D.1737.34 Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz integral, considerado aisladamente son:

Dañados	máx. 2%
Manchados y picados	máx. 5%
Estriados	máx. 6%
No parboilizados	máx. 0.30%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

D.1737.35 El arroz parboiled integral se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defecto/grado, expresado en porcentaje en peso:

Grado	Defectos graves			Defectos generales totales	Total de quebrados y arrocín (máx.)
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec., ferment y negros	No gelatinizado		
1	0.25	0.30	30.00	3.00	2.50
2	0.50	0.60	40.00	6.00	5.00
3	1.00	0.90	50.00	9.00	7.50
4	1.50	1.20	60.00	12.00	10.00
5	2.00	1.50	70.00	15.00	12.50

D.1737.36 Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz parboiled integral, considerado aisladamente son:

Dañados	máx. 3%
Manchados y picados	máx. 6%
Estriados	máx. 6%
No parboilizados	máx. 0.30%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

D.1737.38 Los límites de tolerancia admitidos para cada defecto general en el arroz pulido integral, considerado aisladamente son:

Manchados y picados	máx. 12%
Amarillos	máx. 12%
Estriados	máx. 10%
Yesados	máx. 15%

Sobrepasados esos límites, independientemente del grado en que se haya clasificado la mercadería, el producto será considerado como fuera de norma.

D.1737.37 El arroz pulido se clasifica en los siguientes grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

Grado	Defectos graves		Defectos generales totales	Total de quebrados y arrocín (máx.)	
	Cuerpos ext. e impurezas	Enmohec., ferment.		Quebrados	Arrocín
1	0.25	0.25	2.50	5.00	0.50
2	0.50	0.50	5.00	8.00	0.75
3	1.00	1.00	7.50	11.00	1.00
4	1.50	2.00	10.00	14.00	1.25
5	2.00	4.00	12.00	17.00	1.50

D.1737.39 Los fragmentos de granos de arroz (integral, parboiled, pulido) podrán ser clasificados en las categorías quebrados y arrocín. Deberán presentar los siguientes límites máximos de tolerancia de defectos/grado, expresado en porcentaje en peso:

	Quebrados (grado único)	Arrocín (grado único)
Defectos graves y defectos generales totales	15.00	20.00
Cuerpos extraños e impurezas	1.00	5.00

D.1737.40 Se aplica al arroz brilloso, glucosado, aceitado y otros resultantes de procesos análogos los mismos límites máximos de tolerancia de defectos/grado, especificados para el arroz pulido.

D.1737.41 Se clasifica como arroz fuera de norma el arroz elaborado y los fragmentos de granos de arroz que no atiendan las exigencias contenidas en los artículos precedentes.

D.1737.42 El arroz fuera de norma podrá ser:

a) comercializado como tal, siempre que se encuentre perfectamente identificado y con la identificación colocada en un lugar de destaque, de fácil visualización y de difícil remoción;

b) Reelaborado, desdoblado y recompuesto, para efectos de su clasificación en grado;

c) reembalado y remarcado para efectos de atender las exigencias de la norma.

D.1737.43 Ademas de cumplir con los requisitos generales de rotulación, en el rótulo de cualquier tipo de arroz destinado al consumidor final deberá consignarse la siguiente información:

a) nombre del producto;
b) subgrupo;
c) tipo;
d) grado al que pertenece.

D.1737.44 Queda prohibida la comercialización para consumo humano de:

a) arrocín, puntas de arroz y afrechillo o cáscara de arroz, así como su tenencia en las fábricas de alimentos para uso humano, a excepción de los molinos productores;

b) arroz que adolezca de alguna de las siguientes características:

- mal estado de conservación, incluyendo los procesos de fermentación y enmohecimiento;

- olor objetable;

- sustancias nocivas o tenores de micotoxinas superiores a los establecidos en este reglamento.

Disposiciones particulares para otros cereales

D.1737.45 Para los productos de cebada se admitirá:

Cenizas

Cebada mondada	3.5%
Cebada perlada	3.0%

D.1737.46 La avena laminada debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 13%
Fibra	máx. 2.7%
Cenizas	máx. 2.5%

D.1737.47 Los productos de maíz deben cumplir las siguientes exigencias:

	Humedad	Cenizas	Acidez (expr. en SO3)	Nitrógeno
Maíz (cereal entero)	máx. 15%			
Maíz pisado	máx. 15%	máx. 5%		
Sémola de maíz	máx. 15.5%	máx. 1.6%	máx. 0.2%	mín 1.12%

D.1737.48 El germen de trigo debe satisfacer las siguientes características:

Humedad	8 a 15%
Proteína	mín. 23%
Lípidos	mín. 7%
Fibra	máx. 4%
glúcidos asimilables	30 a 48%
Cenizas	máx. 5%

Sección II
Harinas y almidones
Definiciones para harinas y almidones

D.1738 Se entiende por harina sin otra especificación el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo, que se ajuste a las exigencias establecidas para el mismo.

D.1738.1 Las harinas provenientes de cereales distintos del trigo se denominará con la expresión «harina de...», seguida del nombre del cereal empleado como materia prima en su preparación. Por ejemplo: harina de maíz, harina de arroz.

D.1738.2 Harina integral o de graham. Es el producto total obtenido de la molienda del grano de trigo.

Las harinas integrales provenientes de otros cereales o leguminosas deben designarse con la expresión «harina integral de...», seguida del nombre de la materia prima empleada.

D.1738.3 Sémola. Es el albumen (endosperma y perisperma) del grano triturado más o menos grueso, que se obtiene al pasar el trigo a través de los primeros cilindros de moltura. Cuando este producto es de molienda más fina, intermedia entre la sémola y la harina, se denomina semolín.

Cuando la sémola provenga de otro grano se denominará con la expresión «sémola de» seguida del nombre del mismo. Ejemplo: sémola de maíz.

Queda prohibida la denominación de sémola al producto obtenido por trituración de pastas alimenticias.

D.1738.4 Almidón. Es la materia amilácea comestible extraída de los granos (semillas) de las plantas. Se identificará con la denominación «almidón de...» seguida del nombre del vegetal de procedencia. Por ejemplo: almidón de maíz, almidón de trigo.

D.1738.5 Fécula. Es la materia amilácea extraída de las partes subterráneas de las plantas (raíces, tubérculos y rizomas). Se identificará con la denominación de «fécula de...» seguida del nombre del vegetal de procedencia. Por ejemplo: fécula de papas.

D.1738.6 Fariña. Es la mandioca dulce o amarga (Jatropha dulcis y Jatropha manihot) lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción.

D.1738.7 Tapioca. Es el producto obtenido por calentamiento de la fécula de mandioca humedecida y granulada. Cuando se obtenga un producto semejante a la tapioca a partir de otros almidones o féculas, debe identificarse con la denominación «tapioca de...» seguida del nombre del vegetal respectivo.

D.1738.8 Harina integral de centeno. Es el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano del Secale cereale L. con sus envolturas (salvado).

D.1738.9 Harina de centeno. Es el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano de centeno sin sus envolturas celulósicas.

D.1738.10 Harina de arroz. Es el producto de la molienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas de Oryza sativa L., en sus distintas variedades.

D.1738.11 Harina de avena. Es el producto de la molienda del grano limpio, sano y libre de sus envolturas celulósicas de la Avena sativa L.

D.1738.12 Harina de soja o soya. Es el producto de la molienda de las semillas desecadas, limpias y descascaradas de diferentes variedades de Glycine soja.

D.1738.13 Harina de soja desgrasada. Es el producto obtenido de las semillas de soja, por eliminación casi total del aceite por medio de solventes autorizados, molienda y acondicionamiento.

D.1738.14 Harina de soja o soya con bajo contenido de grasa o harina de soja parcialmente desgrasada. Es la harina producida por la eliminación parcial del aceite de la soja o la reincorporación de aceite o lecitina a la harina desgrasada.

D.1738.15 Harina de quinoa. Es el producto obtenido por la molienda de semillas desecadas, sanas y limpias, del Chenopodium quinoa Wild, privadas de sus tegumentos.

D.1738.16 Harina de papa (papa deshidratada y molida). Es el producto obtenido de la molienda fina de los tubérculos pelados y desecados del Solanum tuberosum L.

Disposiciones particulares para harina y almidones

D.1738.17 Las harinas que se comercialicen se tipificarán con los siguientes calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00) y cero (0), deberán responder a las siguientes características:

Harina Tipo	Proteína mín. % m/m (1)	Humedad máx.% m/m	Cenizas máx.% m/m (1)	Absorción de agua% (1)
0000	8.0	14.5	0.50	56 - 62
000	9.0	14.5	0.65	57 - 63
00	9.0	14.5	0.70	58 - 65
0	9.0	14.5	0.87	60 - 67
Normas de Ensayo	UNIT 945	UNIT-ISO 712	UNIT-ISO 2171	UNIT-ISO 5530-1

D.1738.18 Las harinas para uso industrial deberán tener una humedad máxima de 14,5 (expresada en g/100g) de acuerdo a la norma UNIT-ISO 712, y se clasifican en panadera, pastera y galletera, de acuerdo al siguiente cuadro:

Requisito	Harina Panadera			Harina Pastera		Harina Galletera			Norma de Ensayo
	A	B	C	A	B	A	B	C	
Cenizas % (m/m) max.(1)	0.60	0.65	0.70	0.5	0,9	0.7	0.7	0.7	UNIT-ISO2171
Gluten húmedo % (m/m) mín. (1)	32	28	24	26	36	22	25	29	UNIT 944
Gluten seco % (m/m) mín. (1)	11	9	8	8,5	12	7	8	10	
Sedimentación (ml) mín.	35	30	25						UNIT-ISO 5529 (2)

(1) Los valores están expresados sobre base 14% de humedad.
(2) Norma en revisión.

D.1738.19 Las harinas que se comercialicen para empresas elaboradoras deben ajustarse a los parámetros establecidos en el artículo anterior y mencionar en el rótulo el tipo y designación correspondientes.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS: I) Hasta el 31 de Diciembre de 1996 se admitirá la comercialización de harinas que no contemplen los requisitos de cenizas, gluten húmedo, gluten seco o sedimentación indicados en el artículo D.1738.18, situación que, cuando ocurra,deberá mencionarse expresamente en el rótulo, boleta o cualquier otro documento, que necesariamente debe identificar cada partida, especificando los valores correspondientes a dicha partida.

La tolerancia admitida en valor relativo porcentual será del 5% del valor del análisis.

II)No será exigido expresar el índice de sedimentación, hasta tanto se apruebe la norma de ensayo UNIT definitiva sobre el particular.

D.1738.20 Se autoriza a los molinos harineros a elaborar harinas preparadas (adicionadas de ingredientes y aditivos).

D.1738.20.1 Para las harinas que se definen en los siguientes artículos los valores de la composición química se expresa en base seca.

D.1738.21 La harina integral o de graham debe presentar las siguientes características:

Humedad	máx. 14%
Cenizas	1.8-2.1%

D.1738.22 Los almidones y féculas deben cumplir las siguientes exigencias:

Cenizas (sobre base seca)	máx. 0.2%
Proteína (sobre base seca)	máx. 0.5%
Humedad	máx. 15%

D.1738.23 La fariña debe presentar color blanco, o ligeramente amarillento y no debe dejar residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado. Además se debe ajustar a las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 15%
Acidez (expresada en SO3)	máx. 0.2%
Cenizas	máx. 2%
Almidón	mín. 60%
Cianuros	ausencia

D.1738.24 La tapioca se ajustará a las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 15%
Materia grasa	máx. 0.2%
Fibra bruta	máx. 0.2%
Cenizas	máx. 0.2%

D.1738.25 Las harinas no provenientes de trigo deberán cumplir las exigencias particulares de este capítulo expresadas sobre sustancia seca.

D.1738.26 Las harinas de centeno deben cumplir las siguientes condiciones:

	Harina integral de centeno	Harina de centeno
Humedad	máx. 11 %	máx. 11 %
Fibra bruta	máx. 2.5 %	máx. 1.5 %
Cenizas	máx. 2.5 %	máx. 1.8 %

D.1738.27 La harina de arroz debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 12%
Cenizas	máx. 0,6%

D.1738.28 La harina de avena debe tener las siguientes características:

Humedad	máx. 12%
Cenizas	máx. 2.2%

D.1738.29 La harina de papa tendrá como máximo 12% humedad.

D.1738.30 Las harinas de hortalizas (legumbres y otras) se deben rotular con el nombre de las mismas, ya sea puras o en mezclas.

D.1738.31 Las harinas de hortalizas tienen las siguientes exigencias de composición expresadas en % m/m de producto:

	Arvejas	Garbanzos	Lentejas	Porotos
Agua máx.	11	12	12.5	12
Lípidos máx.	1.85	6.0	1.2	2.0
Fibra bruta máx.	2.1	3.3	3.7	3.8
Cenizas máx.	2.3	3.0	2.7	2.6

D.1738.32 Harinas para sopas y purés. Son las harinas de cereales, legumbres y tubérculos -solas o en mezcla- adicionales o no de verduras, condimentos y extractos de carne.

D.1738.33 En las harinas para sopas y purés se debe indicar en el rótulo la composición de las mezclas.

D.1738.34 Las harinas de soja deben presentar las siguientes características:

	Humedad	Materia grasa
Harina de soja	máx. 8 %	18 - 20%
Harina de soja parcialmente desgrasada	máx. 8%	4 - 6%
Harina de soja desgrasada	máx. 8%	máx. 1%

D.1738.35 La harina de quinoa debe cumplir:

Humedad	máx. 14%
Fibra Bruta	máx. 0,6%
Lípidos	máx. 1%

Sección III
Productos panificados
Panes
Definiciones para panes

D.1739 Pan. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles, fermentada con «masa agria» o levaduras (de panificación, de cerveza, o químicas).

D.1739.1 El pan elaborado con otras harinas distintas de la de trigo, o mezclas de ellas, adicionadas de otras sustancias alimenticias o ingredientes complementarios, se designará con el nombre de los agregados que posee que le confieren las características particulares al mismo. Por ejemplo: pan de maíz, pan con chicharrones.

D.1739.2 Pan de mesa, francés o de mesa tipo francés. Es el pan poroso, liviano, de miga elástica y homogénea, sabor y olor agradable y de aspecto lustroso, al que se le han practicado cortes antes de hornear.

Cuando se elabora en diferentes formas y tamaños se le puede designar con nombres de fantasía, como ser: pan común, porteño, marsellés, catalán, flauta, felipe, roseta, baguette, mignon y otros.

D.1739.3 Pan criollo o pan sobado. Es el producto elaborado de la misma forma que el pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada, de modo que el gluten ha perdido parcialmente su elasticidad y la miga presenta ojos o vacuolas más pequeñas (o muy pequeñas).

D.1739.4 Pan con grasa o pan casero. Es el producto elaborado en la misma forma que el pan criollo, pero con agregado de mayor cantidad de grasas comestibles.

D.1739.5 Pan alemán. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, cerveza, sal, levadura de panificación, de cerveza o química, azúcares y grasas comestibles.

D.1739.6 Pan de viena o tortuga. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, levadura de cerveza o cereales, grasas comestibles, azúcares y con o sin leche y aditivos autorizados. Podrá presentarse en distintos formatos.

Cuando tiene huevo incorporado a la masa se podrá denominar brioche.

D.1739.7 Pan de sandwich, pan de molde, pan americano o pan pullman. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, grasas comestibles, levaduras de cerveza o cereales, con o sin leche y con o sin azúcares y aditivos autorizados. Antes de la fermentación, la masa resultante se coloca en moldes especiales untados con grasas comestibles, obteniéndose un pan con abundante miga y poca corteza.

D.1739.8 Pan integral o pan negro. Es el producto obtenido por cocción de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levaduras o masa agria que contiene harina y harina integral, agua potable, sal, grasa comestible y con o sin concentrado de malta.

D.1739.9 Pan con salvado o de salvado. Es el producto obtenido por cocción de una masa elaborada mecánicamente, fermentada con levaduras o masa agria, que contiene harina y salvado de trigo, agua potable, con o sin sal, con o sin grasa comestible y con o sin concentrado de malta.

D.1739.10 Pan de graham. Es el producto elaborado por cocción de una masa fermentada espontáneamente, elaborada en forma mecánica, que contiene una mezcla de harina y harina de graham molienda gruesa, agua potable, con o sin sal, con o sin grasa comestible.

D.1739.11 Pan con centeno o de centeno. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina y harina de centeno, agua potable, con o sin sal, fermentada espontáneamente o por levaduras.

D.1739.12 Pan con centeno integral. Es el producto elaborado de igual forma que el pan con centeno, pero con la utilización de harina integral de centeno.

D.1739.13 Pan malteado. Es el producto elaborado de la misma forma que el pan francés, con diferente proceso de amasado, al que se le incorpora concentrado de malta.

D.1739.14 Pan con especias o de especias o pan con vegetales. Es el pan que reúne las condiciones del art. D.1739 al que se incorporan especias tales como comino, amapola, sésamo, o vegetales tales como zanahoria, espinaca, cebolla, ajo, etc. Cuando contenga una sola especia o vegetal se denominará como «pan con...» o «pan de...» seguido del nombre de la especia o vegetal.

D.1739.15 Pre-pizza o masa para pizza. Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada por levaduras y obtenida por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina y agua potable o leche, con o sin sal y aceite comestible y cubierta con salsas apropiadas.

D.1739.16 Pan de campaña o galleta de campaña. Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada, elaborada en forma mecánica y constituida por una mezcla de harina y agua potable, con o sin sal y con o sin levadura. Se presenta en forma de bollos, ligeramente marrones en la parte externa y blancos en la interna.

D.1739.17 Tostadas. Es el producto que resulta de tostar panes de distintos tipos, en rebanadas.

D.1739.18 Pan dulce. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, huevos, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros ingredientes complementarios, sal y aditivos alimentarios, fermentada con masa agria o levadura.

D.1739.19 Budín o torta. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasa comestible o manteca, azúcares, huevos, leche, sal, con o sin miel, leudada con agentes químicos.

D.1739.20 Budín de frutas o inglés. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasa comestible o manteca, azúcares, huevos, leche, fruta confitada, deshidratada o seca y sal, con o sin miel, leudada con agentes leudantes químicos.

D.1739.21 Pan rallado o molido. Es el producto obtenido por la molienda únicamente de pan seco o desecado y galletas en buen estado de conservación, con el agregado o no de especias.

Denominación	Humedad	Ingred. con límites	Límites para el ingreintes	Acidez expresada como ácido láctico
Pan de mesa	máx. 35 %	-	-	máx. 5%
Pan criollo	-	Materia grasa	max. 2% s/prod. terminado	-
Pan con grasa	-	Materia grasa	mín. 4% s/prod. terminado	-
Pan de sandwich	-	Materia grasa	máx 1% s/prod. terminado	-
Pan integral	-	Harina integral	mín. 30% s/total de harina	máx 0.7%
Pan con salvado	-	Salvado de trigo	mín 20% s/total de harina	-
Pan de graham	-	Harina de graham moliendola gruesa Materia grasa	mín. 30% s/total harina máx. 3% s/prod. terminado	máx 0.7%
Pan con centeno	-	Harina de centeno	mín. 30% s/total harina	-
Pan con centeno integral	-	Harina integral de centeno	mín. 20% s/total harina	-
Pan de campaña	máx 35%	-	-	máx 1%
Tostadas	máx 7%	-	-	-
Pan dulce	máx 32%	Frutas Huevos	máx 20% s/prod. terminado mín. 5% s/prod. terminado	-
Budín de frutas	máx 30%	Frutas Huevos	mín.25% s/prod. terminado mín. 7% s/prod. terminado	

Disposiciones particulares para panes

D.1739.22 Los panes cumplirán con los siguientes requisitos de composición:

D.1739.23 El pan de mesa debe tener un máximo de cenizas totales de 3.5% sobre base seca, y una acidez no mayor al 0.5%, expresada como ácido láctico.

D.1739.24 El pan rallado se elaborará exclusivamente en panaderías, despachos de pan y fábricas habilitadas al efecto prohibiéndose rallar o moler pan de devolución.

Se debe expender en envase cerrado, de material impermeable y debidamente rotulado.

Debe tener asimismo un máximo de humedad de 12% y un máximo de cenizas insolubles en ácido clorhídrico de 0.1%.

D.1739.25 Al budín se le puede incorporar otros ingredientes como ser: cereales tostados o insuflados, trozos de chocolate, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros que le confieran al producto características propias bien definidas.

Cuando se comercialice fuera del establecimiento elaborador debe estar contenido en envase cerrado y con el rótulo correspondiente, debiendo indicarse el nombre «budín de...» o «con...» (y aquí el nombre del o de los ingredientes complementarios que le confieren la o las características propias del producto).

Productos de galletería
Definiciones para productos de galletería

D.1740 Galleta. Con este nombre genérico se entiende el producto obtenido por cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborada mecánicamente y constituida por harina, agua potable, con o sin grasa comestible, con o sin sal.

D.1740.1 Se puede distinguir las siguientes galletas:

a) Galleta marina o marinera o de molde. Es la que se obtiene de una masa cortada con moldes especiales a la que generalmente se le pincha la superficie para evitar la formación de globos.

b) Galleta malteada. Es una galleta de molde, adicionada de concentrado de malta.

c) Galleta de hojaldre u hojaldrada. Es la que se elabora superponiendo hojas de masa sobada con manteca o grasa comestible, con un espesor de aproximadamente 1 cm.

d) Galleta de salvado. Es la que se elabora con una mezcla de harina y salvado de trigo.

e) Galleta integral. Es la que se elabora con una mezcla de harina y harina integral.

D.1740.2 De cacuerdo a los ingredientes complementarios que se incorporen a las galletas, estas se identificarán con la denominación «galleta de...», seguida del nombre de sus componentes. Por ejemplo: galletas de aceite.

D.1740.3 Grisín. Es el producto obtenido por cocción de una masa fermentada, amasada mecánicamente, y elaborada con harina, agua potable, grasas comestibles, con o sin sal, con o sin concentrado de malta y con o sin azúcares y otros ingredientes y aditivos autorizados. Se presentan en forma de cilindros delgados con escasa miga.

D.1740.4 Grisín integral. Es el grisín elaborado con una mezcla de harina y harina integral.

D.1740.5 Galletitas. Son diversos productos de formas variadas obtenidos por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo u otra, o sus mezclas, agua potable, grasas comestibles o manteca, azúcares, miel, huevos, leche, fruta confitada (deshidratada o seca), quesos, trozos de chocolate, coco rallado, leudante u otros ingredientes complementarios y sal.

D.1740.6 Oblea o waffle. Es el producto

obtenido por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados, de una masa elaborada con harina, almidones o féculas, agua, grasa comestible o manteca, huevos y sal.

D.1740 7 Alfajor Es el producto obtenido de la unión de dos o más tapas de galletitas, batidos o similares, con preparados alimenticios (relleno), pudiendo o no estar total o parcialmente revestidos por coberturas o baños de repostería y otros ingredientes y contener dulces, maní, almendras, coco rallado y otros.

Disposiciones particulares para productos de galletería

D.1740.8 Los productos de galletería cumplirán con los siguientes requisitos de composición:

Denominación	Humedad	Ingred. con límites	Límite para el ingrediente
Galleta	máx. 5%	-	-
Galleta de salvado	-	salvado	mín. 20% s/total harina
Galleta integral	-	harina integral	mín. 30% s/total harina
Grisín	máx. 5%	-	-
Grisín integral	-	harina integral	mín. 30% s/total harina

D.1740.8 Las galletitas podrán presentarse en forma unitaria o unidas entre sí por medio de preparaciones o sustancias alimenticias (relleno) y podrán estar total o parcialmente revestidas por coberturas o baños de repostería.

La humedad en el producto terminado tendrá valores característicos según el tipo de galletita, de modo de asegurar la vida útil declarada por el fabricante.

D 1740.9 Las obleas se presentarán en piezas de forma geométrica más o menos regulares, aisladas o unidas entre sí por medio de preparaciones o sustancias alimenticias (relleno) y podrán ser total o parcialmente revestidas por cobertura o baños de repostería.

Las obleas o waffles en el producto terminado tendrán valores de humedad característicos según el tipo de oblea, de modo de asegurar la vida útil declarada por el fabricante

D 1740.10 Los ingredientes de las tapas del alfajor podrán ser: harinas, azúcares, agua, grasas comestibles o manteca, leche, huevos, féculas o almidones, leudantes, cacao, miel e ingredientes complementarios.

D.1740.11 El alfajor bañado deberá tener una cobertura que cubra más del 50% de la superficie total del producto.

Facturas
Definiciones para facturas

D.1741 Factura común con grasa. Es el producto de diversas formas, elaborado por cocción de una masa fermentada con harina, agua potable, sal, grasa comestible, levadura, con o sin azúcar, con o sin leche y con o sin rellenos.

Estas facturas se expenden con diversos nombres, por ejemplo: croissant dulce o salado, pan con grasa, galleta dulce o salada, media luna y otros.

Pueden contener distintos rellenos: dulces, quesos, fiambres, etc.

D.1741.1 Factura de manteca. Es el producto de diversas formas y tamaños elaborado por cocción de una masa fermentada hecha con harina, agua, levadura, sal, azúcar, manteca, con o sin huevos, y con o sin el agregado de aditivos aromatizantes de la lista general de este reglamento.

Estas facturas se expenden con diversos nombres, mantequillas, pan de leche, berlinesas, roscas, etc.

Pueden contener distintos rellenos y decorados, como cremas, dulces, frutas escurridas, etc.

D.1741.2 Factura de masa danesa. Es el producto de diversas formas y tamaño que se obtiene de la cocción de una masa elaborada con los mismos ingredientes que la factura dulce, pero en distintas proporciones y con distinto proceso de elaboración. Pueden contener distintos rellenos o decorados.

Se venden con el nombre de media luna, pañuelitos, roscas, moñitas, tiritas, etc.

Productos de confitería
Definiciones para productos de confitería

D.1742 Masa real o factura seca. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible, azúcares, agua potable, huevos y leudantes. Podrán contener también leche, féculas o almidones, cacao, miel, sal y sustancias aromatizantes. Se pueden rellenar o decorar con fruta escurrida, dulces, jaleas, coco rallado, etc.

Esta factura se vende con el nombre de ojitos, polvorones, mandiocas, tiras, pasta frola, etc.

D.1742.1 Batido Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con un proceso de batido, compuesta de: harina, huevos, almidones o féculas, azúcares y leudantes. Podrá contener también: miel, sal, agua potable, leche, aceite, manteca y sustancias aromatizantes. Se pueden utilizar rellenos o decorados de dulces, coberturas, cremas, jaleas, frutas confitadas, etc.

Este producto se expende con el nombre de: plantillas, vainillas, yo-yo, mantecados, bizcochuelo, planchas para arrollados, biscotelas, magdalenas, etc.

D.1742..2 Merengue. Es el producto obtenido por la cocción de un batido de clara de huevo y azúcares, con o sin el agregado de sustancias aromatizantes, con o sin sal y con o sin almidones o féculas. Cuando contiene almendras o maní se denomina amaretti.

Se expende en distintas formas como ser: merengues, besitos de merengue, discos, tapas, etc.

D.1742.3 Napoleón. Es el producto obtenido de la cocción de una masa elaborada con harina, azúcares, con o sin azúcar rubio, agua potable y leudantes.

D.1742.4 Masa de hojaldre. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible o manteca, agua potable, sal, con o sin huevo, con o sin azúcar y con o sin leudantes. Se podrá utilizar para rellenos y decorados: dulces, jaleas, cremas, coberturas y frutas.

Este producto se vende con el nombre de palmitas, milhojas, cañones, jesuitas, tartaletas, etc.

D.1742.5 Masa de bombas. Es el producto obtenido de la cocción de una masa elaborada con harina, agua potable, manteca o grasa comestible, huevos, sal y con o sin leudantes. Se podrá utilizar rellenos y decorados de cremas, dulces, coberturas, azúcar, etc.

Este producto se vende con el nombre de bombas, roscas varias, etc.

D.1742.6 Masa seca o masa alemana. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible, manteca, azúcares, huevos, almidones y féculas, con o sin leudantes y con o sin el agregado de sustancias aromatizantes. Se podrá utilizar rellenos o decorados de dulces, cremas, jaleas, coberturas, etc.

Disposiciones generales para productos panificados

D.1743 Los productos panificados detallados en esta sección, envasados o no, deben presentarse con su sabor y aroma naturales característicos, sin indicios de fermentación o de alteración por crecimiento microbiano (por ejemplo: rope).

Se deberán tomar las medidas higiénicas adecuadas en los establecimientos elaboradores a efectos de prevenir la contaminación y proliferación microbiana antes mencionada.

D.1743.1 El pan y todos los productos panificados deberán expenderse envasados y rotulados por el fabricante, de acuerdo a las normas generales de rotulación.

Se exceptúa de esta disposición aquellos productos que se expendan en el propio establecimiento elaborador (panaderías y confiterías con planta de elaboración)

Todos los tipos de pan que se expendan en rodajas, sin excepción, deberán presentarse en envases cerrados y debidamente rotulados.

D.1743.2 Los productos panificados comprendidos en esta sección podrán ser agregados de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva correspondiente.

D.1743.3 Se autoriza el empleo en las panaderías, en los productos que sufrirán de inmediato fermentación panaria, de mejoradores de la panificación compuestos por mezclas de enzimas autorizadas y aditivos comprendidos en la lista general de aditivos alimentarios.

D.1743.4 En el relleno y decoración de facturas, productos de confitería y galletitas se permite el agregado de colorantes naturales o sintéticos comprendidos en la lista general de colorantes alimentarios.

D 1743.5 Se autoriza la coloración de la masa de: pan dulce, budín inglés, galletitas y productos de confitería, excluyéndose expresamente los colorantes artificiales.

Se permite el uso en el pan dulce y en el budín inglés de fruta confitada coloreada con colorantes autorizados en la lista general de colorantes.

Sección IV
Productos de fideería
Definiciones para productos de fideería

D.1744 Productos de fideería. Son los obtenidos por empaste y amasado mecánico con agua potable, de sémola, semolín o harina, que no han sufrido fermentación, adicionados o no de huevos, hortalizas y aditivos autorizados en el capítulo respectivo. Se los ha moldeado con formas características que podrán figurar en la denominación.

D.1744.1 Pastas frescas o fideos frescos. Son los productos de fideería no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola, semolín o harina con agua potable, que no han sufrido desecación luego de su moldeo.

D.1744.2 Pastas o fideos con espinacas, con acelgas, con tomates, con morrones o con otras hortalizas. Son los productos a los que durante el empaste y amasado mecánico se les agrega una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, frescos, en conserva o deshidratados (previa rehidratación).

D.1744.3 Pastas al huevo o fideos con huevo o al huevo. Son los productos que durante la elaboración son incorporados de por lo menos 2 yemas de huevo por kilogramo de sémola o harina empleada.

D.1744.4 Pastas o fideos secos. Son los productos definidos en D.1744 que han sido sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

D.1744.5 Fideos triturados o molidos. Son el producto de la trituración o molienda de fideos.

D.1744.6 Masa o tapa de empanadas, de pasteles, tortas fritas, pascualina o similares. Es el producto no fermentado, obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles o manteca, cortadas con las formas adecuadas y envasadas.

Disposiciones particulares para productos de fideería

D.1744.7 La acidez de las pastas frescas no excederá de 0,45% (m/m) expresada como ácido láctico y su contenido de agua máximo será de 30%, exceptuándose a los ñoquis para los cuales se admite hasta un 50% (m/m) de contenido acuoso.

D.1744.8 Los fideos o pastas frescas con o sin relleno deberán expenderse dentro de las 24 horas de su elaboración, a menos que hayan sido sometidas a un tratamiento de pasteurización y envasado al vacío o en atmósfera modificada, que deberán conservarse en refrigeración.

D.1744.9 Las mezclas preparadas para rellenar pastas deberán utilizarse dentro de las 24 horas de elaboradas y durante ese periodo se mantendrán siempre en refrigeración.

D.1744.10 Queda prohibida la adición de colorantes como refuerzo de la coloración propia de pastas o fideos con espinacas, con acelgas, con tomates, con morrones o con otras hortalizas. El examen microscópico de las pastas cocidas demostrará la distribución uniforme del vegetal agregado y las estructuras histológicas características del mismo.

Se rotularán: «Fideos a la espinaca o con espinacas, con acelga, al tomate», etc.

D.1744.11 Las pastas al huevo deberán presentar un contenido en colesterol no menor de 0.04% calculado sobre base seca. Simultáneamente el contenido de

proteínas solubles debe ser el que corresponde a un mínimo de 2 huevos.

Queda permitido el refuerzo del color amarillo proveniente de la yema, por el agregado de los colorantes naturales autorizados en la lista general correspondiente, debiendo declararse los mismos en la rotulación.

D.1744.12 El contenido de agua de las pastas o fideos secos no debe ser superior al 14% (m/m) y su acidez no mayor de 0.45% expresada en ácido láctico.

D.1744.13 Las fábricas de fideos secos están autorizadas para proceder a la trituración o molienda de fideos siempre que estos reúnan iguales condiciones que las referidas a fideos y estén en buenas condiciones higiénico-sanitarias. El producto resultante será rotulado: fideos triturados o fideos molidos.

En el envase de los productos comprendidos en este artículo se prohibe la mención de la palabra «sémola».

D.1744.14 Serán consideradas no aptas para el consumo las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias.

D.1744.15 La masa o tapa de empanadas, de pasteles, tortas fritas, pascualina o similares debe conservarse en refrigeración.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lim.Max. (mg/kg)
260	Acido acético	Productos panificados	Nse
300	Acido ascórbico (l-)	Harina	Nse
300	Acido ascórbico (l-)	Productos panificados	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos panificados	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Harina	Nse
620	Acido glutámico (l(+)-)	Productos panificados	Nse
626	Acido guanílico	Productos panificados	Nse
630	Acido inosínico	Productos panificados	Nse
353	Acido metatartárico	Productos panificados	Nse
280	Acido propiónico	Tapas de empanadas	2000
280	Acido propiónico	Productos panificados	2000
200	Acido sórbico	Tapas de empanadas	1000
200	Acido sórbico	Productos panificados	1000
334	Acido tartárico (l+-)	Productos panificados	Nse
927	Azodicarbonamida	Harina	45
928	Benzoilperóxido	Harina	60
263	Calcio acetato de	Productos panificados	Nse
302	Calcio ascorbato de	Harina	Nse
302	Calcio ascorbato de	Productos panificados	Nse
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Productos panificados	5000P2O5
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Pastas	Nse
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Tapas de empanadas	Nse
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Productos panificados	Nse
629	Calcio guanilato de	Productos panificados	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Productos panificados	5000P2O5
450vii	Calcio, -(mono)difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Productos panificados	5000P2O5
282	Calcio propionato de	Tapas de empanadas	2000
282	Calcio propionato de	Productos panificados	2000
203	Calcio sorbato de	Productos panificados	1000
203	Calcio sorbato de	Tapas de empanadas	1000
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Productos panificados	5000P2O5
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Pastas	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos panificados	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Tapas de empanadas	Nse
430	Polioxietilen (8) estearato de	Tapas de empanadas	Nse
430	Polioxietilen (8) estearato de	Productos panificados	Nse
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Productos panificados	Nse
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Tapas de empanadas	Nse
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Productos panificados	Nse
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Tapas de empanadas	Nse
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Productos panificados	Nse
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Tapas de empanadas	Nse
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Productos panificados	Nse
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Tapas de empanadas	Nse
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Productos panificados	Nse
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Tapas de empanadas	Nse
261i	Potasio acetato de	Productos panificados	Nse
303	Potasio ascorbato de	Harina	Nse
303	Potasio ascorbato de	Productos panificados	Nse
317	Potasio eritorbato de	Productos panificados	Nse
317	Potasio eritorbato de	Harina	Nse
628	Potasio guanilato de	Productos panificados	Nse
632	Potasio inosinato de	Productos panificados	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Productos panificados	Nse
283	Potasio propionato de	Productos panificados	2000
283	Potasio propionato de	Tapas de empanadas	2000
202	Potasio sorbato de	Tapas de empanadas	1000
202	Potasio sorbato de	Productos panificados	1000
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Productos panificados	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Productos panificados	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Productos panificados	Nse
262i	Sodio acetato de	Productos panificados	Nse
301	Sodio ascorbato de	Harina	Nse
301	Sodio ascorbato de	Productos panificados	Nse
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Productos panificados	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Productos panificados	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Productos panificados	Nse
316	Sodio eritorbato de	Productos panificados	Nse
316	Sodio eritorbato de	Harina	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Productos panificados	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Tapas de empanadas	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Pastas	Nse
621	Sodio, -(mono) glutamato	Productos panificados	Nse

	de, monoglutamato de		
335i	Sodio -(mono) tartrato de	Productos panificados	Nse
281	Sodio propionato de	Productos panificados	2000
281	Sodio propionato de	Tapas de empanadas	2000
201	Sodio sorbato de	Productos panificados	1000
201	Sodio sorbato de	Tapas de empanadas	1000
491	Sorbitán monoes-tearato de	Tapas de empanadas	Nse
491	Sorbitán monoes-tearato de	Productos panificados	Nse
494	Sorbitán monooleato de	Tapas de empanadas	Nse
494	Sorbitán monooleato de	Productos panificados	Nse
495	Sorbitán mono-palmitato de	Productos panificados	Nse
495	Sorbitán mono-palmitato de	Tapas de empanadas	Nse

CAPITULO XIX
ALIMENTOS AZUCARADOS
Sección I
Azúcares
Definiciones para azúcares

D.1745 Azúcares. Son los edulcorantes naturales y entre ellos se identifica la sacarosa, glucosa, levulosa (fructuosa), lactosa y maltosa.

D.1745.1 Azúcar. Es la sacarosa natural extraída de caña de azúcar (Saccharum officinarum y sus variedades) o remolacha azucarera (Beta vulgaris L., variedad rapa), mediante procedimientos tecnológicamente aceptables.

D.1745.2 Azúcar crudo o morena (rubio y negra). Es el producto cristalizado, obtenido de la caña de azúcar (Saccharum officinarum y sus variedades) o de remolacha azucarera (Beta vulgaris), constituido esencialmente por cristales de sacarosa sueltos recubiertos por jarabe.

D.1745.3 Azúcar blanco. Es el producto cristalizado, totalmente soluble en agua, constituido principalmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos apropiados.

D.1745.4 Azúcar cande. Es el producto obtenido por cristalización lenta que se presenta en cristales prismáticos, voluminosos, transparentes y duros

D.1745.5 Melaza de caña Es el jarabe denso de color oscuro, obtenido como subproducto final de la cristalización del azúcar.

D.1745.6 Jarabe o almíbar. Es el líquido límpido e incoloro que se obtiene por disolución de azúcares, miel o melaza de caña en agua potable.

Disposiciones particulares para azúcares

D.1745.7 El azúcar crudo presenta color amarillento o parto, es pegajoso al tacto y soluble casi totalmente en agua, resultando una solución amarillenta y turbia.

Debe responder a las siguientes exigencias:

Polarizacion 94.0 a 99 0°S

El factor de seguridad, según Norma UNIT 332 no debe sobrepasar los valores indicados en la tabla Nº 1 de la citada norma, para cada valor de polarización

La humedad debe ser tal que el factor de seguridad máximo sea el indicado en la citada norma.

D.1745.8 En azúcar blanco responde a las siguientes exigencias:

Polarización (según Norma UNIT 331)	Mín. 99.0° S
Cenizas (mét. conductimétrico según Norma UNIT 337)	Máx. 0.1% m/m
Humedad (según norma UNIT 313)	Máx. 0.1% m/m
Color de los cristales (según Norma UNIT 329)	Máx. 6
Color en solución (Norma UNIT 320)	Máx. 150

D.1745.9 Se entiende por azúcar blanco refinado o calidad 1 el azúcar blanco obtenido a partir de azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra, que responde a las siguientes exigencias.

Polarización	Mín. 99.7° S
Cenizas (mét. conductimétrico	Máx. 0.04% m/m
Color de los cristales (norma UNIT)	Máx. 1
Color en solución (norma UNIT)	Máx. 60
Humedad	Máx. 0.1% m/m

D.1745.10 Se distingue los azúcares blancos de calidad 2 y 3, que presentan las siguientes características:

	Calidad 2	Calidad 3
Polarización (°S)	mín. 99.5	mín. 99.0
Humedad (%)	máx. 0.1	máx. 0.1
Cenizas (%)	máx. 0.04	máx. 0.1
Color solución (norma UNIT)	máx. 60	máx. 150

El azúcar blanco de grado de calidad 3 sólo puede destinarse a uso industrial.

D.1745.11 El azúcar cande debe presentar las siguientes características:

Polarización	min. 99.9°
Color en solución (norma UNIT)	máx. 50
Color de los cristales (norma UNIT)	0
Cenizas	máx. 0.009% m/m

D 1745.12 Se entiende por azúcar moldeado (pan o en cubos), el producto obtenido por presión o vaciado a partir de azúcar blanco de calidad 1.

Humedad	máx. 0.06% m/m

D.1745.13 Se entiende por azúcar impalpable, en polvo, flor o glacé, el azúcar blanco finamente dividido, obtenido por pulverización de azúcar de calidad 1, con adición de alguno de los siguientes agente antihumectantes permitidos:

a) almidón, máximo 5% (m/m),

b) carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, estearato de magnesio, dióxido de silicio, gel de sílice deshidratado, silicato de calcio, trisilicato de magnesio, silicoaluminato sódico cálcico, solos o en mezclas que no superen la cantidad máxima de 1.5% (m/m).

D.1745.14 Se permite el agregado al azúcar blanco de anhídrido sulfuroso, de acuerdo a lo establecido en la lista positiva de aditivos.

D.1745.15 La melaza de caña debe responder a las siguientes exigencias:

Sólidos refractométricos	mín. 75% m/m
Azúcares reductores, expresado en glucosa (sobre base seca)	máx. 35% m/m
Azúcares totales (glucosa + sacarosa)	mín. 50% m/m

D.1745.16 Se distingue los siguientes tipos de jarabe o almíbar, de acuerdo a su concentración de sólidos solubles.

a) muy diluido, cuando presente entre 10 y 14° Brix;
b) diluído, ligero o liviano, entre 14 y 18° Brix;
c) común o simplemente almíbar, entre 18 y 22° Brix;
d) concentrado, de 22° Brix en adelante.

Azúcares de hidrólisis de polisacáridos
Definiciones para azúcares de hidrólisis de polisacáridos

D.1745.17 Azúcares de hidrólisis de polisacáridos. Con este nombre genérico se denominan los productos alimenticios de sabor dulce obtenidos por hidrólisis ácida, ácido-enzimática o enzimática, de polisacáridos procedentes de maíz u otras materias primas de uso autorizado, pudiendo ser ésta completa o incompleta y con posibilidad de posteriores procesos tecnológicos. Se reconoce los tipos que se describe a continuación.

D.1745.18 Jarabe de glucosa. Es el producto obtenido por hidrólisis incompleta de almidón o fécula que se presenta como una solución acuosa concentrada y purificada

D.1745.19 Jarabe de glucosa deshidratado o sólidos de jarabe de glucosa. Es el jarabe de glucosa del que se ha retirado casi la totalidad del agua.

D.1745.20 Jarabe de alta fructosa. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos enzimáticos y de refinación.

D.1745.21 Jarabe de glucosa-fructosa. Es el producto que se obtiene por mezcla de jarabe de glucosa con distintas proporciones de jarabe de alta fructosa.

D.1745.22 Dextrosa anhidra o glucosa anhidra (glucosa). Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y cristalización, que no contiene agua de cristalización.

D.1745.23 Dextrosa monohidrato o glucosa monohidrato. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos de refinamiento y cristalización que contiene una molécula de agua de cristalización.

D.1745.24 Fructosa anhidra o fructosa en polvo. Es el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón o fécula, seguida de procesos enzimáticos y de purificación y cristalización, que no contiene agua de cristalización.

D.1745.25 Dextrinas y maltodextrinas. Son los productos obtenidos por hidrólisis incompleta del almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y concentración.

D.1745.26 Jarabe de maltosa. Es el producto obtenido por hidrólisis incompleta de almidón o fécula, seguida de procesos de refinación y concentración.

D.1745.27 Sólidos de jarabe de maltosa o jarabe de maltosa deshidratado. Es el jarabe de maltosa del que se ha retirado la casi totalidad del agua.

Disposiciones particulares para azúcares de hidrólisis de polisacáridos.

D.1745.28 El jarabe de glucosa se presenta como un producto incoloro o ligeramente amarillento, que debe responder a las siguientes características:

Norma de ensayo		
Sólidos refractométricos	Mín. 70% m/m	CIRF E-54 (*)
Azúcares reductores (dextrosa equivalente) en glucosa sobre base seca)	mín. 30% m/m	CIRF E-26
Cenizas (base seca)	máx. 1.0% m/m	CIRF E-6
Anhídrido sulfuroso	máx. 40 mg/kg	CIRF E-66
Anhídrido sulfuroso en jarabe destinado o confituras	máx 150 mg/kg	CIRF E-66

*) CIRF: Corn Industries Research Foundation

D.1745.29 El jarabe de glucosa deshidratado se presenta como un polvo blanco de sabor dulce. Debe responder a las exigencias establecidas en el artículo precedente, excepto:

Humedad (CIRF E-46 y E-42)	máx. 7% m/m

D.1745.30 El jarabe de glucosa-fructosa debe presentarse como un líquido incoloro o ligeramente amarillento. Deben responder a las siguientes características

Sólidos refractométricos	mín. 78% m/m
Anhídrido sulforoso	máx. 40 mg/kg

D.1745.31 El jarabe de alta fructosa debe presentarse como un líquido

incoloro, transparente, de baja densidad, de sabor dulce intenso. De acuerdo a su composición (m/m) se pueden clasificar del siguiente modo:

Tipo de jarabe	Fructosa Mín. (*)	Monosacáridos Mín. (*)	Otros sacáridos Máx.(*) (CIRF E-61)	Sólidos refractométricos Mín. (CIRF E-54)
1ra. gen.	42%	92%	7%	70%
2da. gen.	55%	95%	5%	75%
3ra. gen.	90%	98%	2%	78%

(*) Estos valores están expresados en base seca.

Todos los tipos deben responder a las siguientes especificaciones:

Cenizas sulfatadas	máx. 0.5% g/Kg
Anhidrido sulfuroso	máx. 10 mg/Kg

D.1745.32 La dextrosa anhidra debe presentarse como un polvo blanco cristalino de reacción neutra. Debe responder a las siguientes exigencias:

Aspecto de la solución al 50%	Transparente e incolora
Sólidos totales	mín. 98% m/m
Azúcares reductores (en base seca)	98.5% m/m
Cenizas sulfatadas (en base seca)	máx. 0.25% m/m

D.1745.33 La glucosa monohidratada (glucosa monohidrato) se presenta en forma de polvo blanco y debe responder a las características de la dextrosa anhidra a excepción del contenido de humedad que no debe ser superior a 10% (m/m).

D.1745.34 La fructosa anhidra no contiene agua de cristalización y se debe presentar en forma de polvo blanco cristalino y responder a las siguientes exigencias:

Fructosa (sobre base seca)	mín. 99.5% m/m
Glucosa (método enzimático)	máx. 0.1% m/m
Cenizas sulfatadas (sobre base seca)	máx. 0.5% m/m

D.1745.35 Las dextrinas y maltodextrinas pueden presentarse en forma de polvos blancos o amarillentos o de jarabes concentrados, transparentes e incoloros. Deben responder a las siguientes exigencias:

	Dextrinas	Maltodextrinas
Sólidos totales m/m líquido	mín. 70%	mín. 70%
Humedad m/m, polvo	máx. 7%	máx. 7%
Azúcares reductores m/m (base seca) polvo	máx. 10%	máx. 20%
Azúcares reductores m/m (base seca) líquido (CIRF E-26)		máx. 20%
Cenizas (base seca) (CIRF E-6)	máx. 1.0%	máx. 1.0%

D.1745.36 El jarabe de maltosa se presenta como un líquido, espeso y transparente. Debe responder a las siguientes exigencias:

Sólidos totales	mín. 70% m/m
Maltosa (por HPLC)	mín. 35% m/m
Cenizas (base seca)	máx. 1.0% m/m

D.1745.37 El jarabe de maltosa deshidratado se presenta como un polvo blanco o amarillento. Debe responder a las exigencias del jarabe de maltosa excepto en el contenido de humedad que no debe ser superior a 7% (m/m).

Lactosa
Definiciones para lactosa

D.1745.38 Lactosa. Es el glúcido obtenido del suero de leche.

Disposiciones particulares para lactosa

D.1745.39 La lactosa puede presentarse en forma anhidra o con una molécula de agua de cristalización, o una mezcla de ambas formas. Debe responder a las exigencias siguientes:

Lactosa (sobre base seca)	mín. 99% m/m
Cenizas sulfatadas (sobre base seca)	máx. 0.3% m/m
Pérdida por desecación (16 horas a la temperatura de 120°C.)	máx. 6% m/m
pH de la solución al 10% m/m	4.5 - 7.0

Sección II
Miel y Productos Relacionados
Miel
Definiciones para miel

D.1746 Miel. Es el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

Disposiciones generales para la miel

D.1746.1 Las características sensoriales de la miel serán las siguientes:

a) color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro, pero uniforme en todo el volumen del envase que la contenga;

b) sabor y aroma característico, libre de sabores y aromas extraños;
c) consistencia fluída, viscosa o cristalizada, total o parcialmente.

No debe presentar indicios de fermentación ni ser efervescente. Debe presentar una actividad diastásica mínima de 8 en la escala de Gothe, a excepción de las mieles con bajo contenido enzimático que deberán tener como mínimo una actividad diastásica correspondiente al 3 en la escala de Gothe, siempre que el contenido de hidroximetil furfural no exceda a 15 mg/kg.

En todos los casos el contenido máximo de hidroximetil furfural será de 40 mg/kg.

Todos los tipos de miel deben cumplir además:

Reacción de Lund, precipitado mín. 1.5 ml en 24 horas.
Reacción de Fiehe negativo dentro de las primeras 24 horas.

D.1746.2 Se prohibe en forma expresa el agregado de aditivos a la miel.

D.1746.3 Se permite la comercialización de miel a granel, la que solo puede ser fraccionada en establecimientos habilitados para ese fin.

Disposiciones particulares para miel

D.1746.4 De acuerdo a su origen, las mieles se clasifican en:

a) miel de flores, es la obtenida principalmente de los néctares de las flores, la que puede ser unifloral (o monofloral) si procede de flores de una misma familia, género o especie, o multifloral;

b) miel de mielada, es la obtenida primordialmente a partir de secreciones de las partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas, que se encuentran sobre ellas.

D.1746.5 La miel, según su origen, debe cumplir además las siguientes exigencias:

	Miel de flores m/m m/m	Miel de mielada o mezcla
Azúcares reductores (expresado en azúcar invertido)	mín. 65%	mín. 60%
Humedad	máx. 20%	máx. 20%
Sacarosa aparente	máx. 5%	máx. 10%
Dextrinas	máx. 5%	máx. 5%
Cenizas	máx. 0.6%	máx. 1%
Acidez libre	máx. 40 meq/g.	máx. 40 meq/g.
Sólidos insolubles en agua (se exceptúa la miel prensada en la que se tolera hasta 0.5% de sólidos insolubles en agua).	máx. 0.1%	máx. 0.1%

D.1746.6 De acuerdo al procedimiento de obtención, las mieles se clasifican en:

a) miel escurrida, es la obtenida por escurrimiento de los panales desoperculados, sin larvas;

b) miel prensada, es la obtenida por prensado de los panales sin larvas;

c) miel centrifugada, es la obtenida por centrifugación de los panales desoperculados sin larvas;

d) miel filtrada, es la que ha sido sometida a un proceso de filtración, sin perder su poder nutritivo.

D.1746.7 Según su presentación se distingue los siguientes tipos:

a) miel, es la miel en estado líquido, cristalizado, o una mezcla de ambas;

b) miel en panales o miel en secciones, es la miel almacenada por las abejas en alvéolos operculados de panales nuevos, construídos por ellas mismas, que no contengan larvas, y comercializada en panal entero o secciones de tales panales;

c) miel con trozos de panal, es la que contiene uno o más trozos de panales con miel, exentos de larvas;

d) miel cristalizada o granulada, es la que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de la glucosa;

e) miel cremosa, es la que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que haga fácil de untar.

D.1746.8 La miel fraccionada, acondicionada en envases herméticos, así como la miel a granel, debe rotularse de acuerdo a los requisitos generales de rotulación, pudiendo agregarse en la denominación el tipo a que pertenece según los artículos D.1746.4, D.1746.6 y D.1746.7 en el caso en que se trate de miel de flores, podrá denominarse de acuerdo a la flor que proporciona la parte principal de néctar, siempre que los caracteres sensoriales (sabor y aroma) sean los propios de la flor de origen.

Jalea real
Definiciones para jalea real

D.1746.9 Jalea real. Es el alimento de la larva de la abeja reina hasta el tercer o cuarto día de vida, constituido por la secreción de las glándulas de la cabeza de abejas jóvenes (5 - 15 días de vida).

Se presenta como una masa viscosa, de aspecto lechoso, color característico, que debe ser conservada en refrigeración.

Disposiciones particulares para jalea real

D.1746.10 La Jalea Real debe responder a las siguientes características analíticas de composición:

Jalea Real Virgen:

Humedad (secado 12 h a 70°C)	60 - 70% m/m
pH de la solución al 5% m/v a 20°C	3.4 - 4.5
Indice de acidez	23 - 48
Proteína (N x 6,25)	11 - 15% m/m
Azúcares reductores como glucosa	10 - 15% m/m
Sacarosa	máx. 5% m/m
Relación azúcares reductores/proteínas	0.8 - 1.2
Lípidos totales	5 - 7% m/m
Lípidos ácidos	4.3 - 5% m/m
Cenizas (500°C)	0,8 - 1% m/m
Fósforo (como P)	150 - 250mg/100g

Jalea Real Liofilizada:

Humedad (12h a 70°C)	5 - 10% m/m
Proteínas (N x 6.25)	27 - 40% m/m
Azúcares reductores como glucosa	11 - 26% m/m
Sacarosa	máx. 10% m/m
Lípidos totales	10 - 35% m/m
Cenizas (500°C)	2 - 5% m/m
Fósforo (como P)	1800 - 3500 mg/100g

Polen
Definición para polen

D.1746.11 Polen. Es el elemento reproductor masculino de las flores, recogido por las abejas, depositado en la colmena y aglutinado en granos.

Disposiciones particulares para polen

D.1746.12 El polen debe presentarse limpio, seco, sin restos de insectos, larvas o huevos, ni exceso de propóleo y presentar el olor característico de la especie floral de que provenga.

Puede ser secado artificialmente a una temperatura máxima del aire de 55°C.

D.1746.13 El polen debe responder a las siguientes características analíticas:

Humedad a 65C y 45 mm Hg	máx. 8% m/m
Cenizas en base seca a 600°C	máx. 4% m/m

Sección III
Productos a base de azúcar
Confituras
Definiciones para confituras

D.1747 Confituras o golosinas. Son los productos cuyo ingrediente principal es azúcar, pudiendo emplear en su formulación como ingredientes complementarios otros edulcorantes nutritivos naturales, así como otros productos que se mencionan a texto expreso en la definición de cada confitura particular, pudiendo estar recubiertas o no.

D.1747.1 Se incluye, bajo la denominación genérica de golosina o confitura, los siguientes productos: caramelos, pastillas, gomas de mascar, natillas, mazapanes, yemas, grageas, garrapiñadas, peladillas, golosinas chocolatadas, marshmallows, pasta de semillas de frutas secas, tabletas de dulce de leche, nougats, nougatines, turrones.

D.1747.2 Caramelos. Son las golosinas elaboradas por cocción y concentración de un jarabe de azúcar y otros edulcorantes nutritivos naturales, con el agregado de otros ingredientes complementarios y de aditivos alimentarios.

D.1747.3 Se distingue los siguientes tipos de caramelos; de agua, masticables, crocantes y de leche.

D.1747.4 Caramelos de agua. Es un caramelo de consistencia dura, pudiendo estar rellenos o no.

D.1747.5 Caramelos masticables Son los caramelos aireados, de consistencia blanda o semiblanda, cuya plasticidad permite una fácil masticación.

D.1747.6 Caramelos crocantes. Son los caramelos de consistencia dura y quebradiza, que tiene como base una pasta de caramelos de agua, a la que se le puede agregar frutas secas.

D.1747.7 Caramelos de leche. Son los caramelos que se elaboran con leche o derivados, grasa de leche, mono y diglicéridos de ácidos grasos.

D.1747.8 Pastillas. Son las golosinas de pequeño tamaño y forma variada, obtenida por mezclas de azúcar y otros ingredientes complementarios.

D.1747.9 Se distinguen los siguientes tipos de pastillas, de acuerdo al proceso empleado para su fabricación:

a) pastillas comprimidas;
b) pastillas moldeadas (tipo caramelo de agua);
c) pastillas coladas.

D.1747.10 Pastillas comprimidas. Son las pastillas obtenidas empleando la compresión como proceso fundamental, incorporando al azúcar como ingredientes complementarios los aglutinantes necesarios para la obtención de las características deseadas.

D.1747.11 Pastillas moldeadas. Son las pastillas elaboradas de la misma manera que los caramelos duros y presentados de igual manera que las pastillas, envueltas en forma individual o en paquetes. Se admite la denominación de caramelos en la rotulación de estos productos.

D.1747.12 Pastillas coladas o pastillas de goma. Son las pastillas de consistencia elástica, obtenidas por cocción de azúcar y otros edulcorantes nutritivos naturales a los que se incorpora agentes aglutinantes.

D.1747.13 Goma de mascar, goma de masticar o chicle. Es la golosina masticable o inflable constituída a base de gomas naturales de origen vegetal y de gomas sintéticas (polímeros y copolímeros), ceras y plastificantes, presentándose grageada con azúcar, sin gragear o rellenos con cremas o licores.

D.1747.14 Natilla. Es la golosina semiblanda obtenida por cocción de una mezcla de leche y azúcares, adicionada de crema de leche, con o sin agregado de chocolate, dulce de leche, aromatizantes y otros ingredientes complementarios.

D.1747.15 Mazapán. Es la golosina de consistencia semiblanda, obtenida por cocción de una mezcla de almendras dulces peladas, finamente trituradas, con o sin vegetales confitados y con edulcorantes nutritivos naturales. Se presenta en barras, tabletas o cualquier otra forma.

D.1747.16 Yemas acarameladas. Es la golosina preparada a base de yemas de huevo, las cuales se recubren con jarabe a punto de caramelo, adicionadas o no de frutas secas y coco.

D.1747.17 Marshmallows Es la golosina de consistencia plástica obtenida a partir de jarabes preparados con sacarosa y jarabes de glucosa, espesados y aireados con gelatina y clara de huevo, adicionados de aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales de este título, que se secan y cortan con formas geométricas variadas.

D.1747.18 Pasta de semillas de frutas secas. Es la golosina obtenida por cocción de frutas secas con edulcorantes nutritivos naturales. El producto se rotulará como «pasta de...» indicando a continuación el o los nombres de las frutas secas utilizadas, nombrando todas las empleadas en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el caso de la pasta untable esta expresión figurará debajo de la designación del producto.

D.1747.19 Tabletas de dulce de leche. Es la golosina de diversas formas elaborada a base de dulce de leche y azúcar, por concentración de esa mezcla.

D.1747.20 Nougats. Es la golosina constituida por azúcares con clara de huevo o albúmina comestible y adicionada de fruta seca y coloreada y aromatizada por aditivos autorizados.

D.1747.21 Nougatine. Es la golosina constituida por una pasta de azúcares, miel y almendras, recubierta de una capa de chocolate.

D.1747.22 Confite. Es la golosina constituida por un núcleo de fruta seca, fruta confitada o licor mezclado con azúcar, recubierto por una capa dura de azúcar.

D.1747.23 Gragea. Es el confite constituido por pasta maciza a base azúcar, de forma y tamaño variado, con diversos colores y sabores.

D.1747.24 Peladilla. Es la golosina obtenida al gragear fruta seca pelada hasta que quedan recubiertas de una capa contínua de azúcar que es luego pulimentada mecánicamente. Se incluye las frutas secas recubiertas de chocolate o símil chocolate, lo que deberá indicarse en el nombre del producto.

D.1747.25 Garrapiñada. Es la golosina elaborada con las semillas sanas, peladas, tostadas o no, de almendras, maníes y otras frutas secas, recubiertas por una capa grumosa de azúcar caramelizada. Se denominan con el nombre de la semilla empleada. Por ejemplo: «maníes garrapiñados».

D.1747.26 Fundente o fondant. Es la confitura elaborada por cocción de una mezcla de azúcar con glucosa, fructosa o azúcar invertido, hasta la temperatura de ebullición (114 a 117°C), que se amasa hasta obtener la consistencia plástica característica.

D.1747.27 Fudge. Es la confitura obtenida sobre la base de fondant al cual se le incorpora leche, manteca, crema de leche, chocolate, albúmina de leche o de huevo, gelatina o trozos de frutas secas, vegetales confitados o frutas deshidratadas.

D.1747.28 Turrón. Es el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos naturales con frutas secas, clara de huevo, albúmina de huevo o leche, gelatina, a las que se les puede agregar yema de huevo, vegetales confitados, cereales inflados o laminados, cacao, chocolate, coco, y otros. Presentan consistencia blanda, semiblanda o dura (dependiendo del tipo) y forma de tabletas, barras o cualquier otra forma.

D.1747.29 Turrón tipo alicante. Es el elaborado con almendras tostadas, azúcar, miel y clara de huevo y cuya consistencia es dura.

D.1747.30 Turrón tipo jijona. Es el de composición similar al anterior pero en el que sus ingredientes han sido molidos hasta formar una pasta más o menos homogénea. Su consistencia es blanda.

Disposiciones generales para confituras

D.1747.31 Se podrá incorporar a las confituras los aditivos colorantes y aromatizantes comprendidos en las listas generales correspondientes, excepto en los casos en que éstos se prohiben a texto expreso. Los demás aditivos alimentarios a utilizar serán los que se establecen en la lista positiva correspondiente.

Disposiciones particulares para confituras

D.1747.32 Las siguientes confituras o golosinas deben presentar las características que se detallan:

Golosina	Humedad
Caramelos de agua máx.	5% m/m
Caramelos masticables máx.	15% m/m
Caramelos crocantes máx.	7% m/m
Caramelos de leche máx.	20% m/m
Pastillas comprimidas máx.	3% m/m
Pastillas coladas máx.	15% m/m
Mazapán máx.	20% m/m
Pasta de semillas de frutas secas máx.	14% m/m
Turrón máx.	20% m/m

D.1747.33 Los caramelos podrán denominarse con nombres fantasía.

D.1747.34 Se autoriza el empleo de los siguientes ingredientes complementarios para los caramelos masticables: cualesquiera de los edulcorantes nutritivos, alcoholes polihidroxílicos, almidones y derivados de almidones, gelatina y grasas de origen vegetal, albúmina de huevo, además de los aditivos comprendidos en las listas correspondientes.

D.1747.35 Los caramelos de leche deben cumplir con los siguientes requisitos:

Sólidos de leche	mín. 5% m/m
Grasa de leche en caramelos de leche semidescremados	2 - 4% m/m
Grasa de leche en caramelos de leche	4 - 5.5% m/m
Grasa de leche en caramelos supercrema	mín. 5.5% m/m

Se prohibe el agregado de grasas de origen animal diferentes a las de leche.

D.1747.36 A los caramelos de leche se les podrá incorporar otros ingredientes complementarios (coco rallado, chocolate, frutas secas, etc.), para conferirle cualidades sensoriales particulares. Asimismo se les puede agregar aditivos aromatizantes y saborizantes de acuerdo a lo establecido en la lista general correspondiente, excepto esencias artificiales con sabor a leche o crema.

D.1747.37 Las gomas naturales de origen vegetal, las gomas sintéticas (polímeros y copolímeros), las ceras y plastificantes que pueden emplearse en la elaboración de goma de mascar se presentan en el ANEXO 1 de este capítulo.

D.1747.38 Las gomas de mascar pueden contener como ingredientes complementarios azúcares nutritivos, polialcoholes, féculas y almidones.

D.1747.39 Queda prohibido el agregado de aditivos colorantes a las natillas, las yemas acarameladas y las tabletas de dulce de leche.

D.1747.40 El mazapán debe tener un contenido máximo de azúcares totales, expresado en azúcar invertido, de 65% m/m.

Se le podrá recubrir con chocolate o azúcar y contener vegetales confitados o miel, lo que deberá incluirse en la denominación.

D.1747.41 Las pastas de semillas de frutas secas se las podrá presentar en forma de tabletas, barras o cualquier otra forma geométrica regular, o bien pastas untables y deben presentar las siguientes características:

Contenido de azúcar (expresado en azúcar invertido); máx. 40% m/m.
Contenido de semillas; mín. 46% m/m.
Acido cianhídrico; máx. 40 mg/kg.

Si se hubiere utilizado miel en cantidad no menor de 25% con respecto al total de los edulcorantes, ésta podrá incluirse en la denominación. No se permite el agregado de colorantes.

D.1747.42 Las tabletas de dulce de leche deben presentar las siguientes carac-

terísticas:

Sólidos totales; mín. 85% m/m
Grasa de leche; mín. 4.5% m/m

D.1747.43 Se admite el agregado a los confites de hasta 5% de dextrinas o almidón.

D.1747.44 Los turrones deben presentar las siguientes características:

Azúcares totales expresada en azúcar invertido; máx. 55% m/m
Semillas; mín. 30% m/m

A menos que la denominación esté comprendida en este reglamento, estos productos se denominarán «turrón de...», aquí el nombre de la fruta seca o mezcla de frutas, y se podrá agregar «con...», indicando aquí el nombre del ingrediente complementario que le confiere características particulares.

D.1747.45 Se prohibe denominar turrón alicante o jijona a los turrones que no se hayan elaborado en estas regiones de España.

D.1747.46 Cualquiera de los tipos de turrones pueden ser recubiertos por obleas, siempre que la cantidad de turrón no sea inferior al 70% m/m.

Dulces

Definiciones para dulces

D.1747.47 Dulces. Genéricamente son los productos elaborados por cocción de frutas, hortalizas o tubérculos, enteros, picados, en pulpa o jugos, con edulcorantes nutritivos naturales en las cantidades estipuladas en cada caso y de los aditivos que se establecen en la lista positiva correspondiente.

D.1747.48 Se incluye bajo la denominación genérica de dulces los siguientes productos: mermeladas, jaleas, dulces de corte o en almíbar, pastas o purés azucarados y vegetales confitados. El dulce de leche, a pesar de su designación, queda incluido en el capítulo correspondiente a Productos Lácteos.

D.1747.49 Mermeladas. Es el dulce de consistencia pastosa, obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, en trozos o bajo la forma de pulpa, adicionadas de azúcar u otro edulcorante nutritivo.

D.1747.50 Jalea. Es el dulce de consistencia semisólida y de aspecto traslúcido, obtenido por concentración de jugos o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, a los cuales se le incorpora azúcar u otro edulcorante nutritivo.

D.1747.51 Dulce de corte o dulce. Es el dulce de consistencia firme al corte, obtenido por cocción y concentración de pulpas tamizadas de frutas u hortalizas, adicionadas de azúcares. Se identificarán por la denominación «Dulce de», seguida del nombre de la fruta u hortaliza con la cual fueron elaborados, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

D.1747.52 Dulce mezcla de... Son los dulces resultantes de la mezcla de como máximo dos frutas u hortalizas. Se identificarán por la denominación «Dulce mezcla de...» seguida de la denominación de las frutas u hortalizas que correspondiere, en caracteres de igual tamaño y realce.

D.1747.53 Pasta o puré azucarado. Es el dulce de consistencia semisólida obtenido por cocción y concentración de pulpas de frutas u hortalizas, adicionadas de azúcar u otro edulcorante nutritivo.

D.1747.54 Dulces en almíbar. Son los elaborados por cocción de frutas u hortalizas (batatas, higos, zapallo, frutillas y otros), enteros o en trozos, en un almíbar de concentración superior a 50° Brix, de manera que estas conserven su forma original. Podrán rotulase «dulce de... en almíbar» o simplemente «dulce de...» y el nombre del vegetal utilizado.

D.1747.55 Vegetales confitados. Son los productos obtenidos a partir de frutas u hortalizas enteros, en trozos o partes de ellos (en particular cáscara de frutas cítricas), que se someten a cocción en jarabes azucarados de modo de lograr la penetración de los edulcorantes nutritivos en los tejidos vegetales.

Disposiciones generales para dulces

D.1747.56 En cualquiera de los productos precedentemente definidos se admitirá la presencia de piel, semillas o ambas siempre que la naturaleza de la materia prima así lo exija. La cantidad de las mismas será la que naturalmente se encuentra en la fruta fresca (tomate, frutilla, frambuesa y similares) y en la parte proporcional que corresponda de acuerdo a la cantidad de fruta empleada.

D.1747.58. Cuando los dulces, incluidos los vegetales confitados, se fraccionen en el comercio, deberán presentarse en su envase original, debidamente rotulado, a efectos de identificar su procedencia.

D.1747.59. Los dulces pueden ser elaborados con alimentos de origen vegetal frescos o almacenados con el agregado de los aditivos establecidos en la lista positiva correspondiente. El almacenamiento deberá efectuarse en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, en recipientes o depósitos apropiados y, según el uso al cual han de ser destinados, se lo podrá hacer en trozos, enteros o bajo forma de pulpa. Los vegetales que se someterán posteriormente a confitado pueden almacenarse en agua sulfurosa o en salmueras cuya concentración mínima deberá ser mantenida en 9% (m/v). A los efectos de lo dispuesto en este título cualquiera de estos productos se considerará como un alimento semielaborado.

Disposiciones particulares para dulces

D.1747.59 La mermelada debe tener una relación de fruta u hortaliza a edulcorante como mínimo de 45:55 m/m y el contenido en sólidos solubles refractométricos a 20°C será, como mínimo, de 65% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

D.1747.60 La jalea debe tener una relación de jugo o extracto a edulcorante como mínimo de 35:65 m/m y el contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20°C será como mínimo de 65% (expresado según la escala internacional para sacarosa).

D.1747.61 El dulce de corte o dulce debe tener una relación de fruta u hortaliza a edulcorante como mínimo 45:55 m/m y el contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20°C será, como mínimo de 65%, excepto para los dulces de batata, zapallo y durazno para los cuales el contenido mínimo será de 60% Se admite para el dulce de membrillo, el agregado de los colorantes comprendidos en la lista general de colorantes de este título.

D.1747.62 La pasta o puré azucarado debe tener un contenido en sólidos solubles medidos con refractómetro a 20°C, como mínimo de 16% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

D.1747.63 Se admite la comercialización de dulces de corte a los que se ha incorporado, durante o después de la elaboración, otros alimentos genuinos tales como frutas secas, vegetales confitados, cacao, chocolate, jaleas, dulce de leche y otros similares. Estos productos se rotularán como «dulce de... con agregado de...», debiendo imprimirse la expresión con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

D.1747.64 Las mermeladas y las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta 1.5% (m/m) de cáscara de las mismas, la cual se incorporará dividida en finos trozos longitudinales, debiendo ser sana y limpia.

D.1747.65 Se distingue los siguientes tipos de frutas y hortalizas confitadas:

a) en almíbar, en un almíbar de concentración mínima de 40° Brix, los que pueden ser agregados de licores y otros ingredientes complementarios;

b) escurridas, cuando el jarabe excedente se escurre;

c) glaseadas, recubiertas por capa brillante de azúcar;

d) abrillantadas o cándidas, recubiertas por capa de azúcar finamente cristalizado.

D.1747.66 En los tres últimos casos el tejido del centro de la fruta deberá tener un contenido mínimo de sólidos solubles medidos con refractómetro a 20°C de 68% (expresados según la escala internacional para sacarosa).

D.1747.67 Los vegetales confitados picados, sólo se podrán expender envasados, cumpliendo los requisitos generales de rotulación, declarando además los porcentajes aproximados de los vegetales componentes de la mezcla.

D.1747.68 Se admite la coloración de los vegetales confitados definidos en D.1747.65 a), con los colorantes de la lista general de este título. Los productos definidos en D.1747.65 b), c) y d), sólo podrán colorearse cuando sean comercializados como alimento semielaborado a consumidores no finales (uso industrial).

ANEXO 1
(Art. D.1747.37)

La base masticable para la goma de mascar podrá estar compuesta por una o más de las siguientes sustancias:

GOMAS NATURALES

Familias y nombre usual	Procedencia
Sapotáceas	
Chicle	Manilkara Zapotilla o Manilkara chicle
Chiquibul	Manilkara zapotilla
Groen Gus	Manilkara zapotilla o chicle
Gutta Hang kang	Palaquium leiocarpium
Massaranduba chocolate	Manilkara solimoesensis
Massaranduba balata Níspero	Manilkara huberi Manilkara zapotilla o chicle
Rosidinha	Micropholis
Chicle de Venezuela	Manilkara williamsii
Apocináceas	
Jelutong	Dyera costulata o Dyera lowii
Leche de Caspi	Couma macrocarpa
Pendaro	Couma macrocarpa o Couma utilis
Perillo	Couma macrocarpa o Couma utilis
Moráceas	
Leche de vaca	Broosium utile
Niger Gutta	Ficus platyphilla
Tunu	Castilla fallax
Euforbláceas	
Chilte	Cnidoscolus elasticus y Cnidoscolus tapiquensis
Goma natural	Hevea brasiliensis

RESINAS	CERAS
Copolímero de butadieno-estireno	Cera de parafina
Copolímero de isobutileno -isopreno	Cera candelilla
Polietileno	Cera carnauba
Poliisobutileno	Cera de abeja
Acetato de plivinilo	Cera microcristalina
Resinas terpénicas naturales y sintéticas	Cera de salvado de arroz
Ester glicérido de la colofonia	
Ester glicérido de la colofonia parcialmente dimerizada	
Ester glicérido de la colofonia parcialmente hidrogenada	
Ester de la colofonia y pentaeritrol	
Ester de la colofonia parcialmente hidrogenada y pentaeritrol	

PLASTIFICANTES	OTROS
	Lecitina
	Estearato sódico
Acido esteárico	Estearato potásico
Lanolina	Estearato magnésico
Grasas y aceites vegetales hidrogenados	Glicerina
Triacetato de glicerina	Propilenglicol
Manteca de cacao	Talco
Monoestearato de glicerina	Gelatina
Parafinas de calidad alimentaria	Hidróxido de aluminio

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
355	Acido adípico	Golosinas	Nse

355	Acido adípico	Goma de mascar	Nse
330	Acido cítrico	Golosinas	Nse
330	Acido cítrico	Dulces	Nse
	Acido esteárico, ácido octadecanoico	Pastillas	2000
297	Acido fumárico	Golosinas	Nse
297	Acido fumárico	Goma de mascar	Nse
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Golosinas	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Golosinas	Nse
296	Acido málico (dl-)	Golosinas	Nse
296	Acido málico (dl-)	Dulces	Nse
353	Acido metatartárico	Dulces	Nse
200	Acido sórbico	Dulces	1500
334	Acido tartárico (l+-)	Dulces	Nse
406	Agar	Dulces (batata, zapallo, durazno, zanahoria)	5000
521	Aluminio y sodio sulfato de	Frutas confitadas	200
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Dulces	200
320	Butilhidroxianisol, BHA	Goma de mascar	400
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Goma de mascar	400
509	Calcio cloruro de	Dulces en almíbar	250
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Goma de mascar	2000
482	Calcio estearoil -2-lactilato de	Golosinas	5000
526	Calcio hidróxido de	Dulces en almíbar	250
529	Calcio óxido de	Dulces en almíbar	250
203	Calcio sorbato de	Dulces	1500
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Dulces	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Golosinas	Nse
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Dulces (batata, zapallo, durazno)	5000
900	Dimetilpolisiloxano, dimetil- silicona, polidimetilsiloxano	Dulces	10
312	Dodecilgalato	Goma de mascar	400
475	Esteres de ácido grasos con poliglicerol	Goma de mascar	Nse
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Goma de mascar	Nse
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Goma de mascar	Nse
637	Etilmaltol	Goma de mascar	300
414	Goma arábiga, goma acacia	Goma de mascar	Nse
414	Goma arábiga, goma acacia	Pastillas	Nse
414	Goma arábiga, goma acacia	Confites	Nse
414	Goma arábiga, goma acacia	Caramelos masticables	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Goma de mascar	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Pastillas	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Confites	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Caramelos masticables	Nse
412	Goma guar	Pastillas	Nse
412	Goma guar	Caramelos masticables	Nse
412	Goma guar	Confites	Nse
412	Goma guar	Goma de mascar	Nse
412	Goma guar	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Caramelos masticables	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Confites	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Pastillas	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Goma de mascar	Nse
413	Goma tragacanto, adragante	Confites	Nse
413	Goma tragacanto, adragante	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse
413	Goma tragacanto, adragante	Pastillas	Nse
413	Goma trafacanto, adragante	Caramelos masticables	Nse
413	Goma trafacanto, adragante	Goma de mascar	Nse
415	Goma xantano o xántica	Caramelos masticables	Nse
415	Goma xantano o xántica	Pastillas	Nse
415	Goma xantano o xántica	Confites	Nse
415	Goma xantano o xántica	Dulces (batata, zapallo, durazno)	Nse
415	Goma xantano o xántica	Goma de mascar	Nse
	Magnesio estearato de (compuesto)	Pastillas	2000
636	Maltol	Goma de mascar	300
311	Octil galato	Goma de mascar	400
440	Pectina	Dulces	Nse
430	Polioxietilen (8) estearato de	Goma de mascar	10000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Goma de mascar	10000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Golosinas	1000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Goma de mascar	10000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Golosinas	1000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Goma de mascar	10000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Golosinas	1000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Golosinas	1000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Goma de mascar	10000

436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Goma de mascar	10000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Golosinas	1000
357	Potasio adipato de	Golosinas	Nse
357	Potasio adipato de	Goma de mascar	Nse
228	Potasio bisulfito de	Dulces	200SO2
224	Potasio metabisulfito de	Dulces	200SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Dulces	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Golosinas	Nse
202	Potasio sorbato de	Dulces	1500
225	Potasio sulfito de	Dulces	200SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Dulces	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, (di) tartrato	Dulces	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Dulces	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Golosinas	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Dulces	Nse
310	Propil galato	Goma de mascar	400
1520	Propilenglicol	Golosinas	1000
405	Propilenglicol alginato de	Goma de mascar	Nse
356	Sodio adipato de	Goma de mascar	Nse
356	Sodio adipato de	Golosinas	Nse
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Dulces	200SO2
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Dulces	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Golosinas	Nse
335ii	Sodio, -(di) tartrato de	Dulces	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Golosinas	5000
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Goma de mascar	2000
223	Sodio metabisulfito de	Dulces	200SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Dulces	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Golosinas	Nse
335i	Sodio, -(mono) tartrato de	Dulces	Nse
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Goma de mascar	Nse
201	Sodio sorbato de	Dulces	1500
221	Sodio sulfito de	Dulces	200SO2
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Golosinas	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de citrato de	Dulces	Nse
491	Sorbitán monoestearato de	Golosinas	5000
494	Sorbitán monooleato de	Golosinas	5000
495	Sorbitán monopalmitato de	Golosinas	5000
492	Sorbitán triestearato de	Golosinas	5000
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Goma de mascar	400

CAPITULO XX
FRUTAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS

Sección I
Disposiciones generales para frutas y hortalizas

D.1748 Las frutas y hortalizas destinadas a consumo en fresco o al procesamiento industrial deben cumplir con las siguientes exigencias:

a)estar recién recolectadas o en perfectas condiciones de conservación;

b)estar exentas de lesiones o traumatismos cualquiera sea su origen, que afecten el uso propuesto;

c)ser sanas;

d)estar exentas de artrópodos, helmintos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos y bacterias;

e)estar libres de partes marchitas;

f)estar libres de materiales extraños adheridos a su superficie, excepto de una pequeña cantidad de tierra en tubérculos y raíces;

g)no exceder el límite máximo de residuos de plaguicidas y de fertilizantes fijados para los distintos tipos en el presente reglamento;

h)hallarse en estado de madurez, apropiado para el uso al cual se destinen;

i)poseer las características de sabor, color, aroma y textura que les son propias.

Sección II
Frutas
Definiciones para frutas

D.1749 Fruta. Es el producto destinado al consumo, procedente de la frutificación de una planta sana.

D.1749.1 Fruta fresca. Es la que se consume en estado natural, poco después de su recolección, de grado de madurez, adecuado y que mantiene sus propiedades sensoriales inalteradas.

D.1749.2Fruta congelada. Es la fruta entera o en trozos, adicionada o no de azúcares, que ha sido enfriada, por alguno de los métodos de congelación autorizados en este título, a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas.

D.1749.3Fruta deshidratada o desecada. Es la fruta sana y limpia que por acción de agentes fisicos, naturales o artificiales, ha sufrido pérdida de agua, hasta un contenido final máximo de 25%. Se exceptúa a las ciruelas deshidratadas o tiernizadas las que podrán contener un máximo de 35% de agua.

D.1749.4Fruta seca. Es la fruta que, una vez madura, presenta un grado de deshidratación natural tal que permite su conservación, con un endocarpio más o menos lignificado, siendo la semilla la parte comestible. Entre las frutas secas comestibles se reconoce las especies botánicas que se indica a continuación:

NOMBRE COMUN	DESIGNACION BOTANICA
Almendras	Prunus amygdalus Stokes
Avellanas	Corylus avellana, C. máxima y C.colurna
Castañas	Castañas vesca Gaertn
Castañas de Cajú o Cayú	Anacardiun occidentalis L.
Nueces	Junglas regla L.
Nueces de Pará o de Brasil	Bertholletia nobilis Miers
Coco	Cocos mucífera L.
Piñones	Pinus pinea L., Pinus araucanus Mob.
Pistacho	Pistacia vera L.
Maní	Arachis hipogea L.

D.1749.5«Cremonegado de...» (aquí el nombre de la fruta). Es el producto resultante de la desintegración mecánica de la fruta madura, sana, limpia y libre de semillas o carozos, con su piel o cáscara o partes de ellas.

D.1749.6Pasta de maní o manteca de maní. Es el producto preparado con semillas libres de tegumentos, de maní fresco y tostado, comprendidas en el artículo D.1749.4, mediante procesos de molienda y homogeneización. Se admite el agregado de sal, azúcares nutritivos y miel y hasta 3% de aceite de maní hidrogenado.

Disposiciones generales para frutas

D.1749.7Para las frutas se admite dos grados de madurez:

a)el fisiológico, cuando alcanzan su máxima evolución;

b)el comercial o industrial, que corresponde a frutos cosechados antes o después de su madurez fisiológica.

D.1749.8Sólo se admite la comercialización al detalle de frutas frescas enteras, sanas y limpias que presenten grado de madurez fisiológico adecuado a las condiciones habituales de su comercialización. Por excepción se admite la venta de sandías fraccionadas.

D.1749.9Se autoriza el almacenamiento de fruta fresca en cámaras frigoríficas, siempre que mantenga las características propias del producto recién cosechado.

D.1749.10 Se admite la protección superficial de frutas cítricas con ceras autorizadas, pero no el realce del color natural de las frutas por la adición de colorantes.

D.1749.11 Se autoriza la preparación para la utilización posterior en la elaboración de dulces de pulpas preparadas con frutas que reúnan los requisitos establecidos en D.1748 con aditivos autorizados en la lista positiva de este título.

D.1749.12 Se prohibe el uso en la rotulación o en la propaganda de los nombres comunes mencionados en el artículo D.1749.4 para designar o referirse a otra fruta que no sea la correspondiente a la designación botánica indicada.

Disposiciones particulares para frutas

D.1749.13 Las frutas deshidratadas o desecadas deben comercializarse envasadas. Se permite el agregado de aditivos conservadores de acuerdo con lo establecido en la lista positiva de aditivos alimentarios.

D.1749.14 Solo se puede comercializar frutas secas y frutas deshidratadas que se presenten sanas, libres de productos extraños y parásitos.

D.1749.15 La pasta de maní debe contener un mínimo de 90% de maní molido y tostado y cumplir los siguientes requisitos:

Lípidos	40 - 55% m/m
Humedad	máx. 13% m/m
Glúcidos	máx. 8,5% m/m
Cenizas (sobre base seca)	máx. 6% m/m

Sección III
Hortalizas
Definiciones para hortalizas

D.1750 Hortaliza. Es cualquier planta herbácea producida en la huerta, de la cual una o más partes pueden usarse como alimento en su forma natural.

D.1750.1 De acuerdo con la parte utilizada como alimento, las hortalizas se agrupan en:

a)verduras, cuando se utilizan las partes verdes;
b)legumbres, cuando se utilizan los frutos y semillas de las leguminosas;
c)raíces, tubérculos y rizomas, cuando se utilizan las partes subterráneas;

d)frutos, cuando se utilizan los productos de la fructificación de las hortalizas.

D.1750.2 Hortaliza fresca. Es la hortaliza de cosecha reciente y consumo inmediato.

D.1750.3 Hortaliza deshidratada. Es la hortaliza que por acción de agentes físicos, naturales o artificiales, ha sufrido pérdida de agua hasta un contenido final máximo de 12% a las que se podrá agregar los aditivos de la lista positiva de este título.

D.1750.4 Hortaliza congelada. Es la que ha sido enfriada, por alguno de los métodos autorizados en este título a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas. Se deben conservar a una temperatura máxima de -18ºC.

Disposiciones generales para hortalizas

D.1750.5 Se permite la mezcla de varias hortalizas deshidratadas y cortadas, debiendo indicarse en la rotulación los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para el conjunto.

D.1750.6 Se autoriza la preparación sin tratamiento térmico, de hortalizas peladas y cortadas en cubos, bastones y otras formas, solas o en mezclas, que se deben presentar en envase, cerrado hermético, listas para su cocción y consumo. Se las puede adicionar de los aditivos que figuran en la lista positiva correspondiente.

D.1750.7 Se permite la designación con nombres de fantasía a las mezclas de hortalizas cortadas, deshidratadas, congeladas o en conserva (por ej.: macedonia, jardinera, juliana). Deben entregarse envasadas y figurar en el rótulo, inmediatamente debajo del nombre fantasía, las hortalizas componentes de la mezcla.

Disposiciones particulares para hortalizas

D.1750.8 Las papas (solamum tuberosum L.) No podrán ser comercializadas ni procesadas cuando se encuentren brotadas.

Sección IV
Conservas vegetales

Definiciones para conservas vegetales

D.1751 Conservas vegetales. Son los preparados elaborados con frutas y hortalizas, cuyas materias primas deberán satisfacer las exigencias de la Sección I del presente Capítulo. Se deben envasar en recipientes herméticos y el preparado será esterilizado para su conservación por un tiempo prolongado. Se exceptúa de este requisito los concentrados definidos en los artículos D.1751.19 a D.1751.22, los que pueden envasarse en material plástico flexible, con cierre hermético e inviolable.

D.1751.1 Compota. Es la conserva preparada por cocción de frutas cortadas o picadas con un medio líquido constituido por una solución azucarada de 14 grados Brix como máximo.

D.1751.2 Frutas u hortalizas en almíbar. Es el producto preparado con frutas u hortalizas enteras, en mitades o en trozos con aristas definidas y un jarabe límpido, definido en el artículo D.1745.16 de este título.

D.1751.3 Fruta en jugo de fruta. Es el producto preparado con frutas enteras, en mitades o en trozos con aristas definidas, envasadas en un medio líquido constituído por el jugo de la misma fruta o de otra fruta que debe mencionarse en la rotulación.

Disposiciones generales para conservas vegetales

D.1751.4 Se consideran aptas para el consumo aquellas conservas que satisfacen el ensayo de estabilidad consistente en la incubación durante 14 días a 29 ± 2º C.

D.1751.5 Se prohibe en forma expresa:

a)el fraccionamiento de conservas fuera de las fábricas de alimentos, exceptuándose restaurantes y casas de comida cuando se destinen para consumo en el mismo lugar;

b)la utilización en la elaboración de hortalizas al natural en conserva de sustancias conservadoras, espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes, o cualquier otro ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de sal, azúcar y aditivos comprendidos en la lista positiva de este título.

c) el reverdecimiento de las conservas vegetales con sales de níquel, cobre, o la adición de sustancias colorantes extrañas.

D.1751.6 Las conservas de hortalizas al natural pueden elaborarse con hortalizas frescas o con hortalizas deshidratadas. En el primer caso se las designará con el nombre de la hortaliza exclusivamente y en el segundo caso se debe establecer que se ha elaborado con la hortaliza remojada. El tamaño de la letra que tipifica si es fresca o remojada no debe ser inferior a 5 mm. y debe presentarse con caracteres claramente legibles.

D.1751.7 En la rotulación de las frutas y hortalizas en almíbar se debe indicar el nombre de las fruta u hortaliza que ha sido envasada y la forma de presentación, seguidos del tipo de almíbar que contiene de acuerdo a lo establecido en el artículo D.1745.16 de este título.

D.1751.8 Las frutas en jugo de fruta pueden tener agregado o no un edulcorante nutritivo. El jugo debe tener una concentración mínima de 5 grados Brix cuando no está edulcorado y se trata de jugo edulcorado, de 15 grados Brix.

En la rotulación se debe indicar además el nombre de la fruta que ha sido envasada, la forma de presentación y la expresión «en jugo de fruta», y si de trata de jugo edulcorado se denominará «en jugo de fruta azucarado».

En ambos casos se consignará el porcentaje de azúcar total expresado en glucosa m/n en la fase líquida.

D.1751.9 El peso escurrido mínimo, determinado de acuerdo a la Norma UNIT 569/89, no debe ser inferior al 56% en las compotas, 50% en las conservas de hortalizas y 54% en las frutas en almíbar o en jugo, a excepción del ananá en rodajas, para el que se admite un mínimo de 50%.

D.1751.10 En los productos a que se refiere esta sección los recipientes deben llenarse de forma que el producto -incluído el líquido- ocupe no menos del 90% de la capacidad del recipiente medido de acuerdo a la Norma UNIT 568/89.

Conservas de tomate
Definiciones para conservas de tomate

D.1751.11 Con la denominación genérica de conservas de tomate se entiende los diversos productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles, del Lycopersicum esculentum P. Miller, variedades rojas y rojizas, envasados herméticamente y esterilizados.

Se distinguen las siguientes conservas:

a) jugo de tomate;

b) tomates enteros al natural;

c) tomates al natural en trozos;

d) tomates al natural en cubos o cubeteados;

e) tomate tamizado;

f) concentrado de tomate;

D.1751.12 A los efectos de este título, se entiende por sólidos solubles naturales la lectura refractométrica realizada a 20ºC en el suero claro, obtenido del producto de tomate, expresada como porcentaje de sacarosa, y corregida como se indica a continuación.

A los efectos del cálculo de los sólidos solubles naturales, se aplicará la siguiente fórmula: % sólidos solubles naturales = lectura refractométrica a 20ºC - % total de sal - % azúcares agregados.

A su vez el % de azúcares agregados se obtiene descontando al % de azúcares totales los azúcares propios del tomate, según lo indicado en la siguiente tabla:

Derivado de tomate	Cantidad a descontar %
Pulpa de tomate	2.5
Puré de tomate	5.0
Extracto simple de Tomate	8.0
Extracto doble de tomate	15.0
Extracto triple de tomate	19.0

D.1751.13 Jugo de tomate. Es el jugo extraído de tomates maduros de variedades rojas, pasado por tamiz de 0.7 mm., libre de semillas, piel y otras partes no comestibles adicionado o no de sal (hasta 2%) y edulcorantes nutritivos. Se designa de igual forma el producto obtenido por reconstitución a partir del jugo concentrado.

D.1751.14 Tomates enteros al natural. Son los frutos enteros de textura consistente y en perfecto estado de madurez, lavados y pelados, adicionados o no de sal y edulcorantes nutritivos, envasados herméticamente y esterilizados en su propio jugo.

D.1751.15 Tomate al natural en trozos. Es el preparado a que se refiere el artículo anterior, cuando los frutos han sido cortados en trozos no menores a tres (3) cm. en su medida menor.

D.1751.16 Tomate al natural en cubos o cubeteado. Es el preparado de la misma forma del anterior, pero en el que los frutos han sido cortados en trozos no menores de 1.5 cm. en su medida mayor.

D.1751.17 Tomate tamizado o pulpa de tomates tamizada. Es el producto elaborado por trituración mécanica de tomate con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm. de luz.

D.1751.18 Con la denominación genérica de concentrados de tomates se designan a los productos elaborados por concentración del jugo y pulpa de tomates, que han sido pasados por una malla no mayor a 0.7 mm. de luz a fin de eliminar semillas, piel y otros.

D.1751.19 Pulpa de tomate concentrada o pulpa de tomate tamizada concentrada. Es el producto elaborado en las condiciones indicadas en el artículo D.1751.18, el que además deberá tener un porcentaje de sólidos solubles naturales comprendido entre 7 y 10%.

D.1751.20 Puré de tomates. Es el concentrado que cumple las exigencias previstas en el artículo D.1751.18. y que tiene un porcentaje de sólidos solubles naturales no inferior a 9.5%.

D.1751.21 Extracto simple de tomate. Es el concentrado que cumple las exigencias del artículo D.1751.18, a excepción del porcentaje de sólidos solubles naturales que no podrá ser inferior a 15%.

D.1751.22 Extracto doble y extracto triple de tomates. Son los concentrados cuyos sólidos solubles naturales no son inferiores al 27 y 34% respectivamente.

Disposiciones generales para conservas de tomate

D.1751.23 Las conservas de tomate, además de responder a las exigencias que en cada caso se indiquen, no deben acusar un porcentaje mayor de 50 campos microscópicos que presenten filamentos de mohos según el método de Howard Stephenson.

No pueden contener más de 0.50% de cenizas insolubles en agua, referido al producto de 4.5% de sólidos solubles, ni dar reacción positiva franca de almidón, excepto en el caso de productos con la denominación específica de «salsa........».

D.1751.24 Se prohibe mencionar en la rotulación la denominación genérica de «conserva de tomate».

D.1751.25 Se puede adicionar a cualquiera de las conservas de tomates un máximo de 5% de sal, debiendo indicarse en este caso en la rotulación, el contenido total de sal o cloruro de sodio expresado en gramos por 100 gramos. También se admite el agregado de edulcorantes nutritivos.

Disposiciones particulares para conservas de tomate

D.1751.26 Se permite la obtención de jugo de tomate por concentración y posterior reconstitución con agua, de forma tal que se mantengan los factores esenciales de composición y calidad.

El porcentaje de sólidos solubles naturales no deben ser inferior a 3%.

D.1751.27 El peso escurrido de los tomates enteros al natural no debe ser menor del 65% del peso de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente. Se admite la presencia de restos de piel hasta 14 cm² por quilogramo del producto.

Su pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5.

D.1751.28 El peso escurrido mínimo y el máximo de restos de piel de los tomates al natural en trozos y en cubos deben cumplir con lo establecido en el artículo precedente.

D.1751.29 El tomate tamizado debe poseer un porcentaje de sólidos solubles naturales no inferior a 4.5%. Se pH estará comprendido entre 3.5 y 4.5.

D.1751.30 Se prohibe mencionar en la rotulación la denominación genérica de «concentrado de tomates» debiendo figurar únicamente la denominación que en este título adjudica a cada tipo de producto.

Sección V
Jugos
Definiciones para jugos

D.1752 Jugo de ..(aquí el nombre de la o las frutas empleadas). Es el producto obtenido mecánicamente a partir de las partes comestibles de frutas sanas, limpias y maduras, clarificado o no por procedimientos físicos o enzimáticos. Sus caracteres sensoriales serán los típicos de la materia prima de origen.

D.1752.1 Quedan comprendidos en la denominación de jugos los productos obtenidos por restauración en jugos concentrados de la proporción de agua extraída durante el proceso de concentración de jugo, siempre que mantengan desde el punto de vista sensorial, químico y microbiológico las características propias de los jugos naturales.

D.1752.2Jugos concentrados. Son los productos obtenidos por concentración de jugos vegetales que presenten una relación de volumen mínima con el jugo original de 50% (1 a 2), excepto para las frutas cítricas, que será de 33% (1 a 3), y que cumplan con las exigencias de este título.

D.1752.3Jugos azucarados. Son aquellos jugos definidos en D.1752 a los que se les ha incorporado alguno de los azúcares autorizados como ingrediente, o han sido endulzados con jugos naturales desaborizados.

D.1752.4Néctar. Es el producto no fermentado, constituido exclusivamente por la pulpa y el jugo de la fruta correspondiente, adicionado o no de edulcorantes nutritivos o miel en una cantidad total de azúcares o miel (expresados como materia seca) no superior al 20% del producto final. No debe contener más de 3g/Kg de alcohol.

Disposiciones generales para jugos

D.1752.5Se admite en los jugos un contenido máximo de 0.5 grados alcohólicos, con excepción del jugo de uva que no puede contener más de 1 grado alcohólico.

D.1752.6Se autoriza la mezcla de jugos de frutas u hortalizas. Los jugos integrantes de la mezcla deben ser declarados en la lista de ingredientes, de acuerdo a los requisitos generales de rotulación. Además debe declararse el porcentaje de aquellos jugos componentes que se encuentren en una proporción mayor al 10%, no permitiéndose ninguna representación gráfica que corresponda a otra fruta u hortaliza.

El producto debe denominarse «jugo de....», aquí el nombre de todas las frutas intervinientes, en orden decreciente, cuyo jugo se encuentre presente en una proporción mayor al 10% en la mezcla.

D.1752.7Los jugos para consumo directo deben tener una concentración mínima de 5 grados Brix cuando no están edulcorados y si son edulcorados de 15 grados Brix.

D.1752.8Se autoriza en la producción de jugos y néctares de fruta, el empleo de:

a) nitrógeno y anhidrido carbónico;

b) enzimas pectolíticas, proteolíticas y amilolíticas;

c) gelatinas;

d) taninos;

e) silica aerogel;

f) caolin;

g) carbón vegetal;

h) filtración con agentes inertes (perlita, asbestos, tierra de infusorios, celulosa y poliamida insoluble);

i) clarificantes (para jugo de uva exclusivamente) caseina, clara de huevo y albúmina.

D.1752.9Se prohibe adicionar a los jugos y néctares agentes aromatizantes (excepto el aroma natural recuperado) y colorantes. Se admite el agregado de los aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios de este título. La incorporación de ácido ascórbico no podrá ser mencionada en la rotulación o en la propaganda como vitamina C incorporada.

D.1752.10 Los productos incluídos en esta sección pueden ser conservados por algunos de los siguientes procedimientos:

a) por métodos físicos autorizados: frío, filtración esterilizante, pasteurización y esterilización;

b) por métodos químicos de acuerdo a lo establecido en la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios.

D.1752.11 Los jugos no edulcorados conservados por alguno de los métodos descriptos en el literal a) del artículo anterior pueden ser denominados «jugo natural de ......» seguido por el nombre de la fruta, cuando dan cumplimiento a las demas exigencias

Los productos conservados por métodos químicos deben denominarse «jugo de ....» seguido por el nombre de la fruta e inmediatamente por debajo la leyenda «adicionado de conservador».

D.1752.12 Se permite la adición a los jugos de cremogenados como ingrediente enturbiante y saborizante. En esos casos deberá figurar en la rotulación del producto la leyenda «adicionado de cremogenado».

Disposiciones particulares para jugos

D.1752.13 Se admite la restauración del aroma de los jugos concentrados por medio de la recuperación de los volátiles durante la concentración del jugo en cuestión o del jugo de otras frutas del mismo tipo.

Se debe consignar en la rotulación la concentración de sólidos solubles (grados Brix) y la dilución a operar para reconstituir el jugo.

D.1752.14 En la rotulación de los jugos azucarados debe figurar la palabra «endulzado» o «azucarado» colocada en la cara principal del envase, asi como el porcentaje de azúcares totales o el de azúcares agregados. Si el empleado jugo desaborizado, bastará que este sea declarado en la lista de ingredientes.

Se tolera el agregado de hasta 15 gramos por litro de azúcares (expresado como materia seca) en jugos de frutas para corregir el sabor, exceptuándose los de manzana y pera, sin que se considere éste como jugo azucarado.

D.1752.15 Considerando las características de acidez, sabor, astringencia y contenido de pulpa de las frutas, se establece los siguientes porcentajes mínimos de frutas (pulpa y jugo) que deben contener los néctares.

Nombre de la fruta	Pulpa y jugo en producto terminado % (m/m) mínimo
Banana	25
Guayaba	25
Granada	25
Mburucuyá	25
Limón y lima	25
Papaya	25
Ciruela	25
Grosellas	25
Cerezas ácidas (*)	35
Mango	35
Damasco	40
Frambuesa	40
Frutilla	40
Cereza	40
Moras	40
Durazno	45
Ananá	50
Cítrico (menos lima y limón)	50
Manzanas	50
Membrillos	50
Peras	50

(*) Se refiere al producto de acidez mínima expresada como ácido tartárico de 8 g/l.

Cuando se trate de mezclas, el porcentaje será proporcional a la composición de ésta.

D.1752.16 En el rótulo de los néctares se debe hacer constar el porcentaje mínimo del contenido de fruta total (pulpa y jugo) con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Sección VI
Encurtidos
Definiciones

D.1753 Con la denominación genérica de encurtidos se entiende los vegetales que se envasan en vinagre o en otro ácido comestible y sal después de haber sido «curadas» en salmuera, pudiendo ser adicionados o no de condimentos, extractos o esencias naturales y azúcares. Comprende los pickles y frutas u hortalizas en vinagre.

D.1753.1 Pickles. Son los encurtidos que han sido sometidos a una fermentación láctica en condiciones especiales, siendo conservados en vinagre o en el líquido de fermentación, con o sin la adición de condimentos y con o sin adición de sal o azúcar.

D.1753.2Frutas u hortalizas en vinagre. Son los encurtidos elaborados utilizando los frutos u hortalizas crudas o cocidas, enteras o fraccionadas, conservadas en vinagre, con la adición o no de otro ácido comestible, con o sin la adición de condimentos, sal o azúcar.

D.1753.3Los productos elaborados sin fermentación láctica deben denominarse con el nombre del vegetal conservado, por ejemplo: ajíes en vinagre.

D.1753.4Las aceitunas en salmuera o en conserva quedan comprendidas en la denominación genérica de encurtidos aún cuando no se envasan en vinagre.

D.1753.5Chucrut o repollo ácido. Es el producto obtenido por fermentación láctica natural de las hojas finamente picadas de las diversas variedades de repollo blanco y duro, Brassica oleràcea, limpias y sanas con o sin condimentos. El contenido en mohos determinado por el método de Howard Stephenson, no debe ser superior a 50% de campos positivos.

D.1753.6Chutney. Es el producto elaborado con diversas hortalizas y frutas en vinagre y condimentado con manzanas, azúcares, jengibre, mostaza y otros.

Disposiciones generales para encurtidos

Nombre de la fruta D.1753.7 Los encurtidos pueden conservarse por calor (pasterización) o por métodos físicos.

D.1753.8Todos los ingredientes utilizados en la preparación de los pickles y vegetales en vinagre, deben responder a las exigencias de este título.

D.1753.9Los productos a que se refiere esta sección, a excepción de las aceitunas en salmuera, deben presentar una acidez del líquido de cobertura no inferior al 1.3% expresada en ácido acético.

D.1753.10 Cuando se emplee tapas metálicas en los envases que contengan encurtidos, deben aislarse del contenido por medio de una capa de material aceptado, de acuerdo a las exigencias del Capítulo XII de este título.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
300	Acido ascórbico (1-)	Coco rallado	200
300	Acido ascórbico (1-)	Hortalizas frescas envasadas	500
300	Acido ascórbico (1-)	Jugos y néctares	Nse
300	Acido ascórbico (1-)	Conservas vegetales	500
210	Acido benzoico	Encurtidos	800
210	Acido benzoico	Jugos y néctares	1000
330	Acido cítrico	Hortalizas frescas envasadas	Nse
330	Acido cítrico	Jugos y néctares	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Jugos y néctares	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Coco rallado	200
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Conservas vegetales	500
315	Acido eritórbico ácido isoascórbico	Hortalizas frescas envasadas	500
574	Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Conservas vegetales	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Conservas vegetales	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Jugos y néctares	Nse
296	Acido málico (dl-)	Hortalizas frescas envasadas	Nse
296	Acido málico (dl-)	Jugos y néctares	Nse
200	Acido sórbico	Vegetales deshidratados	500
200	Acido sórbico	Jugos y néctares	Nse
200	Acido sórbico	Concentrado de tomate (en envase flexible)	500
200	Acido sórbico	Encurtidos	800
200	Acido sórbico	Hortalizas frescas envasadas	500
200	Acido sórbico	Pulpa de fruta	1500
334	Acido tartárico (l+-)	Jugos y néctares	Nse
334	Acido tartárico (l+-)	Conservas vegetales	Nse
305	Ascorbilo estearato de	Coco rallado	200
304	Ascorbilo palmitato de	Coco rallado	200
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Jugos y néctares	400
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Vegetales deshidratados	200
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Hortalizas frescas envasadas	200
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Papas fritas congeladas	50
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Encurtidos	100
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Pulpa de fruta	2500
320	Butilhidroxianisol, BHA	Frutas secas peladas	200
321	Butilhidroxitolueno, BHU	Frutas secas peladas	200
302	Calcio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
302	Calcio ascorbato de	Conservas vegetales	500

302	Calcio ascorbato de	Coco rallado	200
509	Calcio cloruro de	Conservas vegetales	250
578	Calcio gluconato de	Conservas vegetales	250
327	Calcio lactato de	Conservas vegetales	250
327	Calci lactato de	Jugos y néctares	Nse
903	Cera carnauba	Superficie frutas cítricas	Nse
901	Cera de abejas (blanca y amarilla)	Superficie frutas cítricas	Nse
230	Difenilo, fenilbenceno	Superficie frutas cítricas	70
312	Dodecilgalato	Coco rallado	200
909	Esperma de ballena, cera spermaceti	Superficie frutas cítricas	Nse
512	Estannoso cloruro	Conservas vegetales	15
904	Goma laca, shellac	Superficie frutas cítricas	Nse
322	Lecitina	Coco rallado	2000
311	Octil galato	Coco rallado	200
231	Orto fenil, 2-hidroxidifenilo	Superficie frutas cítricas	12
303	Potasio ascorbato de	Conservas vegetales	500
303	Potasio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse
303	Potasio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
212	Potasio benzoato de	Encurtidos	800
212	Potasio benzoato de	Jugos y néctares	1000
228	Potasio bisulfito de	Jugos y néctares	400 SO2
228	Potasio bisulfito de	Encurtidos	100 SO2
228	Potasio bisulfito de	Papas fritas congeladas	50 SO2
228	Potasio bisulfito de	Vegetales deshidratados	200
228	Potasio bisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200
228	Potasio bisulfito de	Pulpas de frutas	2500 SO2
317	Potasio eritorbato de	Coco rallado	200
317	Potasio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse
317	Potasio eritorbato de	Conservas vegetales	500
317	Potasio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
326	Potasio lactato de	Papas fritas congeladas	Nse
326	Potasio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
326	Potasio lactato de	Jugos y néctares	Nse
326	Potasio lactato de	Conservas vegetales	Nse
351	Potasio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
351	Potasio malatos de	Jugos y néctares	Nse
224	Potasio metabisulfito de	Vegetales deshidratados	200 SO2
224	Potasio metalbisulfito de	Encurtidos	100 SO2
224	Potasio metalbisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200 SO2
224	Potasio metalbisulfito de	Jugos y néctares	400 SO2
224	Potasio metalbisulfito de	Papas fritas congeladas	50 SO2
224	Potasio metalbisulfito de	Pulpas de frutas	2500 SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse
202	Potasio sorbato de	Encurtidos	800
202	Potasio sorbato de	Vegetales deshidratados	500
202	Potasio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
202	Potasio sorbato de	Concentrados de tomate (en envase flexible)	500
202	Potasio sorbato de	Jugos y néctares	Nse
202	Potasio sorbato de	Pulpas de frutas	1500
225	Potasio sulfito de	Papas fritas congeladas	50 SO2
225	Potasio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200 SO2
225	Potasio sulfito de	Jugos y néctares	400 SO2
225	Potasio sulfito de	Encurtidos	100 SO2
225	Potasio sulfito de	Vegetales deshidratados	200 SO2
225	Potasio sulfito de	Pulpas de frutas	2500 SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartráto	Conservas vegetales	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Jugos y néctares	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Conservas vegetales	Nse
336ii	Potasio, tartrato	Jugos y néctares	Nse

	neutro, d-tartrato, - (di) tartrato		
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citratos de	Jugos y néctares	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Jugos y néctares	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Conservas vegetales	Nse
310	Propil galato	Coco rallado	200
301	Sodio ascorbato de	Coco rallado	200
301	Sodio ascorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
301	Sodio ascorbato de	Jugos y néctares	Nse
301	Sodio ascorbato de	Conservas	500
211	Sodio benzoato de	Jugos y Néctares	1000
211	Sodio benzoato de	Encurtidos	800
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Papas fritas congeladas	50 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Hortalizas frescas envasadas	200 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito acido de	Encurtidos	100 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Vegetales deshidratados	200 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Jugos y néctares	400 SO2
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Pulpas de frutas	2500 SO2
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Jugos y néctares	Nse
450i	Sodio -(di) difosfato de	Papas fritas congeladas	100 P2O5
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etildiamino tetraacetato de	Papas fritas congeladas	100
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Conservas vegetales	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Jugos y néctares	Nse
316	Sodio eritorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
316	Sodio eritorbato de	Jugos y néctares	Nse
316	Sodio eritorbato de	Coco rallado	200
316	Sodio eritorbato de	Conservas vegetales	500
325	Sodio lactato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
325	Sodio lactato de	Conservas vegetales	Nse
325	Sodio lactato de	Papas fritas congeladas	100
350	Sodio malatos de	Jugos y néctares	Nse
350	Sodio malatos de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
223	Sodio metabisulfito de	Encurtidos	100 SO2
223	Sodio metabisulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200 SO2
223	Sodio metabisulfito de	Vegetales deshidratados	200 SO2
223	Sodio metabisulfito de	Jugos y néctares	400 SO2
223	Sodio metabisulfito de	Papas fritas congeladas	50 SO2
223	Sodio metabisulfito de	Pulpas de frutas	2500 SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Jugos y néctares	Nse
335i	Sodio, -(mono) tartrato de	Conservas vegetales	Nse
335i	Sodio, -(mono) tratrato de	Jugos y néctares	Nse
232	Sodio o-fenilfenol	Superficie frutas citricas	12
201	Sodio sorbato de	Encurtidos	800
201	Sodio sorbato de	Jugos y nectares	Nse
201	Sodio sorbato de	Vegetales deshidratados	500
201	Sodio sorbato de	Concentrados de tomate (en envase flexible	500
201	Sodio sorbato de	Hortalizas frescas envasadas	500
201	Sodio sorbato de	Pulpas de frutas	1500
221	Sodio sulfito de	Papas fritas congeladas	50 SO2
221	Sodio sulfito de	Vegetales deshidratados	200 SO2
221	Sodio sulfito de	Encurtidos	100 SO2
221	Sodio sulfito de	Hortalizas frescas envasadas	200 SO2
221	Sodio sulfito de	Jugos y néctares	400 S02
221	Sodio sulfito de	Pulpas de frutas	2500 SO2
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Hortalizas frescas envasadas	Nse
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Frutas secas peladas	200
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Frutas secas peladas	Nse
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Frutas secas peladas	Nse

CAPITULO XXI
CACAO Y DERIVADOS
Sección I
Cacao en grano y derivados
Definiciones para cacao en grano y derivados

D.1754 Cacao en grano o granos de cacao. Es la semilla del Theobroma cacao L. fermentada y desecada, prácticamente libre de insectos y de materia extraña.

D 1754.1 Cacao tostado descascarillado. Es el grano de cacao tostado, quebrado, al que se le ha eliminado la cáscara, los tegumentos y demás impurezas en la forma más completa técnicamente factible.

D.1754 2Cascarilla de cacao. Es la cáscara de cacao limpia y en perfecto estado de conservación.

D.1754 3Pasta, licor o masa de cacao. Es el producto que se obtiene por la molienda del cacao tostado descascarillado. Debe contener un mínimo de lípidos de cacao de 50% (m/m).

D.1754 4Torta de cacao. Es el producto obtenido a partir de la pasta de cacao, que resulta de la separación de la porción lipídica por presión y cuyo contenido de lípidos de cacao minimo debe ser de 8% (m/m).

D.1754.5Cacao desgrasado o desmantecado. Es la torta de cacao a la cual se le ha extraído la fracción lipídica por medio de solventes de uso permitido y cuyo contenido máximo de lípidos de cacao es de 8% (m/m).

D.1754 6Cacao en polvo. Es el producto que se obtiene mediante transformación mecánica, a un estado pulverulento de la torta de cacao desgrasada por presión o por solventes de uso permitido, de modo que el contenido de lipidos no sea inferior a 8% (m/m).

D 1754.7Polvillo o finos de cacao Es la fracción del cacao en grano que se obtiene como subproducto durante los procedimientos de separación del cacao y de la cascarilla por ventilación, y en el desgerminado Debe contener como minimo 20% (m/m) de lipidos de cacao (sobre base seca)

D.1754 8Manteca de cacao. Es el producto obtenido por prensado en caliente o por extraccion con solventes autorizados de cacao descascarillado o de la pasta de cacao. Presenta un color blanco o ligeramente amarillento olor y sabor propios.

D.1754 9Cacao soluble, solubilizado o alcalinizado Es el cacao en polvo tratado con una cantidad suficiente de álcalis para neutralizar la acidez natural del cacao. El producto resultante no debe presentar un pH superior a 7.5.

D.1754 10 Cacao solubilizado dulce o edulcorado o azucarado. Es la mezcla homogénea de cacao solubilizado y azúcar con un contenido mínimo de cacao del 25% (m/m).

D.1754.11 Cocoa. Es el producto de la molienda de la torta de cacao adicionada de azúcar en una proporción máxima de 68% m/m y que contiene una proporción mínima de cacao en polvo de 32% (m/m).

D.1754.12 Alimento en polvo con cacao, o polvo cacao o sabor cacao Es la mezcla homogénea de azúcar y cacao en polvo, con un contenido mínimo de cacao del 15%. Se puede utilizar los siguientes ingredientes complementarios: leche en polvo, suero de leche en polvo, cereales (molidos, laminados o bajo otras formas), espesantes (almidones modificados, goma xantano, carragenina y maltodextrinas), fosfolípidos (lecitina u otros autorizados), vainillina, etilvainillina y cloruro de sodio.

Disposiciones particulares para cacao en grano y derivados

D.1754 13 Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

	Humedad	Alcalinidad de las cenizas(**)	Cenizas totales
Cacao en grano	máx. 8% m/m		
Pasta de cacao	máx. 7% m/m		máx. 4% m/m
Cacao en polvo desgrasado	máx. 9% m/m	máx. 4% m/m	
Cacao en polvo	máx 9% m/m	máx. 4% m/m	
Manteca de cacao	máx. 0.2% m/m (*)		
Alimento en polvo con cacao	max. 4%		
Cacao soluble(***)	-	max. 6.5% m/m	máx 15.5% m/m

(*) a 100 - 105° C

(**) expresada en carbonato de potasio sobre base seca

(***) las cenizas y la alcalinidad se expresan sobre base seca desgrasada Los álcalis a emplear pueden ser uno o más de los siguientes productos: carbonatos e hidróxidos alcalinos, carbonato de magnesio, oxido de magnesio y solucion de amoníaco

D.1754.14 Los granos de cacao que se destinen a la elaboración de productos para consumo humano deberán ser enteros, prácticamente exentos de

podredumbre, de hongos, de insectos o de cualquier plaga, de polvo y sin olores ni sabores extraños.

El contenido máximo de cascarilla que se admite es del 14% (m/m) y el contenido máximo de aflatoxinas totales será de 10 ug/kg (determinado por el método AOAC).

D.1754.15 La pasta de cacao debe responder a las siguientes características:

Almidón de cacao	máx. 9% m/m
Fibra bruta	máx. 4% m/m
Cenizas insolubles en HCl al 10%	máx. 0.3% m/m
Teobromina + cafeína	mín. 1.5% m/m
Indice de peróxidos	máx. 10 meq/kg

D.1754.16 La torta de cacao debe tener una cantidad de cascarilla y germen no superior al 4% (m/m).

D.1754.17 La manteca de cacao debe presentar las siguientes características:

Punto de fusión	30 - 35° C
Indice de refracción a 40°C	1.453 - 1.459
Indice de yodo (Wijs)	33 - 43
Indice de saponificación	192 - 197
Insaponificable (en éter de petróleo)	máx. 0.35% m/m

D.1754.18 Para el cacao solubilizado dulce y el cacao en polvo azucarado se debe declarar en el rótulo los porcentajes de cacao y azúcar en caracteres claramente legibles.

D.1754.19 La calidad del cacao estará referida al porcentaje de defectos expresados en m/m. Se reconoce los siguientes defectos en los granos de cacao:

a) grano enmohecido; es el que a simple vista presente mohos en su parte interna;

b) grano negro; es el que se presenta con color más oscuro que el promedio de los restantes;

c) grano apolillado; es el que se encuentra agujereado o dañado de otra manera por acción de insectos o los presenta;

d) grano pizarroso; es el que presente un color pizarra en la mitad o más de la superficie que queda al descubierto por un corte longitudinal a través del centro;

e) grano germinado; es el que presenta su cáscara perforada, rajada o rota por el crecimiento del germen;

f) pasilla; es el grano que está aplastado o deformado;

g) grano múltiple; es el que se encuentra constituído por varios granos semiadheridos y no totalmente formados.

SECCION II
Chocolates
Definiciones para chocolates

D.1755 Con la denominación genérica de chocolate se entiende el producto homogéneo obtenido por un proceso tecnológico adecuado a partir de cualesquiera de los siguientes ingredientes principales: granos de cacao descascarillado, cacao en pasta, torta de cacao, cacao en polvo y como ingredientes complementarios, edulcorantes nutritivos naturales y manteca de cacao.

Sólo se admite además de manteca de cacao la presencia de grasa de leche en los tipos que corresponda.

En la formulación de los chocolates se puede emplear otros ingredientes complementarios que se mencionan a texto expreso en la definición de cada chocolate particular.

D.1755.1 Chocolate con leche. Es el producto que se obtiene a partir de cacao y derivados, leche y otros ingredientes complementarios.

De acuerdo a la cantidad y tipo de leche utilizada en su elaboración se distinguen los siguientes tipos:

a) chocolate con leche, sin otro calificativo;

b) chocolate con leche de alto contenido lácteo;

c) chocolate con leche descremado;

d) chocolate con crema.

D.1755.2Chocolate blanco. Es el producto elaborado con manteca de cacao, azúcar, leche en polvo o leche condensada y otros ingredientes complementarios.

D.1755.3Chocolate cobertura o cobertura de chocolate. Es el chocolate destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, etc.

D.1755.4Chocolate blanco cobertura. Es el chocolate blanco destinado a recubrir bombones u otros productos de confitería.

D.1755.5Chocolate aromatizado. Es cualquiera de los tipos de chocolate a los cuales se les ha incorporado agentes saborizantes autorizados. Se debe establecer en la rotulación el tipo de chocolate seguido de la expresión «aromatizado artificialmente» o «sabor...».

D.1755.6Chocolate para taza. Es el chocolate que se comercializa en tabletas a los efectos de preparar la bebida correspondiente.

D.1755.7Chocolate con... (frutas secas, frutas deshidratadas, frutas confitadas, miel, café, caramelos duros, cereales soplados o masas molidas cuyo origen debe ser mencionado). Es cualquiera de los chocolates definidos al cual se han incorporado los ingredientes mencionados de forma que pasan a constituir parte de la masa. Se les puede adicionar agentes aromatizantes con la finalidad de reforzar el sabor, siempre que se declare en la rotulación de acuerdo a lo establecido para chocolate aromatizado.

Debe contener un mínimo de 3% (m/m) del ingrediente a que se refiere la denominación, y un mínimo de contenido de chocolate de 60% (m/m).

D.1755.8Chocolate relleno. Es el producto moldeado que contiene un relleno el cual se encuentra completamente recubierto de cualquier tipo de chocolate. El relleno debe distinguirse nítidamente del recubrimiento exterior en su composición.

En su rotulación se debe emplear la denominación «chocolate relleno de...». El contenido mínimo de chocolate del recubrimiento debe ser de 40% (m/m).

D.1755.9Chocolate aereado. Es cualquiera de los chocolates definidos que, mediante procedimientos de elaboración adecuados y autorizados, se forman dando lugar a una estructura alveolar. Las características serán las mismas que correspondan al chocolate al que hacen mención en la denominación.

D.1755.10 Símil chocolate. Es cualquiera de los tipos de chocolate que, satisfaciendo la definición genérica de chocolate, y las específicas de alguno de los tipos de chocolate, tiene sus lípidos de cacao sustituidos, total o parcialmente por aceites vegetales hidrogenados. En todos los casos el contenido total de lípidos será el establecido para el tipo de chocolate a cuya definición responda. La expresión «símil chocolate» se indicará con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Disposiciones generales para chocolates

D.1755.11 Excepto en aquellos productos en que se establezca un valor diferente para lípidos y cenizas totales, las características generales de todos los tipos de chocolates son las siguientes:

Humedad	máx. 3% m/m
Lípidos del cacao	mín. 16% m/m
Cenizas totales	máx. 2.5% m/m

Los aditivos alimentarios a utilizar son los que se establecen en la lista positiva de aditivos alimentarios

Disposiciones particulares para chocolates

D.1755.12 Se podrá incorporar a la denominación la calificación de amargo o dulce a cualquiera de los chocolates definidos, excepto chocolate en gránulos o escamas con leche, siempre que cumplan con las siguientes características:

Contenido de azúcar (expresado en azúcar invertido)

Amargo	máx. 46% m/m
Dulce	46-55% m/m

El chocolate en gránulos o escamas con leche dulce presentará un contenido de azúcar comprendido entre 46 y 66% (m/m).

D.1755.13 El chocolate con leche debe tener un máximo de cenizas totales de 3,5% (m/m).

D.1755.14 El chocolate con leche se clasifica en los siguientes tipos:

	Sólidos no grasos en leche	Grasa de leche
Chocolate con leche sin otro calificativo	mín. 12% m/m	mín. 3.5% m/m
Chocolate con leche de alto contenido lácteo	mín. 15% m/m	mín. 5% m/m
Chocolate con leche descremado	mín. 14% m/m	máx. 0.5% m/m
Chocolate con crema	3 - 14% m/m	mín. 7% m/m

D.1755.15 Las características del chocolate blanco son las siguientes:

Lípidos de cacao	mín. 20% m/m
Azúcares (expresado en azúcar invertido, excluida la lactosa)	máx. 55% m/m
Grasa de leche	mín. 3.5% m/m
Sólidos no grasos de leche	mín. 10.5% m/m

D.1755.16 Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

Lípidos de cacao

Chocolate cobertura	mín. 31% m/m
Chocolate para taza	mín. 23% m/m
Azúcares en gránulos o escamas	mín. 12% m/m

D.1755.17 Las características del chocolate blanco cobertura son las siguientes:

Lípidos totales	mín. 31% m/m
Sólidos totales de leche	mín. 15% m/m
Azúcares (expresado en azúcar invertido)	máx. 50% m/m

Sección III
Bombones con chocolate
Definiciones para bombones con chocolate

D.1756 A los efectos de este título, con la denominación de bombones con chocolate se entiende los productos de fantasía, del tamaño de un bocado, que se recubren con chocolates de diversos tipos o los productos en que cualquier tipo de chocolate definido en la Sección 2, o símil chocolate, constituye su masa, se encuentren estos últimos recubiertos o no. En todos los casos la porción de chocolate o símil del producto deben ser como mínimo de 10% (m/m).

D.1756.1 Bombones de chocolate. Son aquellos cuyo relleno está constituido por cualquiera de los tipos de chocolate mencionados en la Sección 2.

D.1756.2Bombones de frutas con chocolate. Son aquellos cuyo relleno está constituido por frutas, pulpas de frutas, jugos de frutas o concentrados de frutas en un contenido mínimo de 5% (m/m).

D.1756.3Bombones rellenos de... Son aquellos cuyo relleno está constituido por diversos ingredientes en una cantidad no inferior al 8% (m/m). Si el contenido del relleno es inferior a los límites establecidos la denominación será «bombón sabor...» o una denominación fantasía aceptada como tal.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
330	Acido cítrico	Bombones	Nse
338	Acido fosfórico	Productos de cacao	2500
200	Acido sórbico	Productos de cacao	1000
334	Acido tartárico (l+-)	Bombones	Nse

305	Ascorbilo estearato de	Productos de cacao	200
304	Ascorbilo palmitato de	Productos de cacao	200
320	Butilhidroxianisol BHA	Productos de cacao	100
321	Butilhidroxitolueno BHT	Productos de cacao	100
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K musgo irlandés	Polvos sabor cacao	5000
406i	Celulosa microcristalina	Polvos sabor cacao	5000
312	Dodecilgalato	Productos de cacao	200
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Productos de cacao	Nse
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácidos acético (mezcla)	Productos de cacao	Nse
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, y ácido cítrico	Productos de cacao	Nse
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, y ácido láctico	Productos de cacao	Nse
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, y ácido tartárico	Productos de cacao	Nse
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, y diacetiltartárico	Productos de cacao	Nse
637	Etilmatol	Productos de cacao	1000
414	Goma árabiga, goma acacia	Polvos sabor cacao	Nse
410	Goma garrofín, caroba, algarrobo, jatai	Polvos sabor cacao	Nse
412	Goma guar	Polvos sabor cacao	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos sabor cacao	Nse
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos sabor cacao	Nse
415	Goma xantano o xántica	Polvos sabor cacao	Nse
322	Lecitina	Productos de cacao	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos de cacao	Nse
311	Octil galato	Productos de cacao	200
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Bombones	Nse

CAPITULO XXII
CAFE, TE Y YERBA
Sección I
CAFE
Definiciones para café

D.1757 Café verde o café crudo. Es la semilla sana, limpia y despojada de tegumentos externos, del fruto maduro del Coffea arabiga L. y de otras especies del mismo género, lavados y desecados.

D.1757.1 Café torrado o tostado. Es el producto obtenido sometiendo café crudo apto para el consumo a un tratamiento térmico adecuado que le confiere características organolépticas especiales (coloración oscura y aroma característico). Para su obtención se adiciona hasta dos kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de café crudo. Se comercializa en grano o molido.

D.1757.2Café abrillantado o glaseado. Es el café en grano adicionado de azúcar y tostado que se comercializa entero o molido.

D.1757.3Café descafeinado. Es el café privado de una buena parte de su cafeína por medio de un tratamiento autorizado.

D.1757.4Café soluble o instantáneo. Es el café en polvo o granulado obtenido de la deshidratación del extracto acuoso del café tostado o abrillantado.

D.1757.5Café soluble o instantáneo descafeinado. Es el producto en polvo o granulado obtenido de la deshidratación del extracto acuoso del café descafeinado.

Definiciones para sucedáneos del café

D.1757.6Cereales tostados. Son los productos obtenidos por calentamiento adecuado de los granos de cereales sanos y limpios, tales como trigo, cebada, malta y otros, adicionados de hasta dos kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de cereal crudo.

D.1757.7Cerales abrillantados o glaseados. Son los productos obtenidos por tostación de los granos de cereales sanos y limpios en presencia de hasta veinticinco kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de cereal crudo y molidos.

D.1757.8Cereales solubles o instantáneos. Es el producto en polvo o granulado obtenido por deshidratación del extracto acuoso de cereal tostado o glaseado, pudiendo tener otros ingredientes tales como glucosa o miel.

D.1757.9Achicoria tostada o torrada. Es el producto de la torrefacción de raíz de achicoria (Cichorium intybus L.) limpia y sana con adición de hasta tres kilogramos de azúcar por cada cien kilogramos de productos a tostar.

Disposiciones generales para café

D.1757.10 Cuando el café se expende con indicación de su procedencia, debe responder a las características específicas respectivas. Los granos deben ser de color y tamaño uniforme y del tipo que se declare: redondo (Borbón Moka), ovales cortos: (Brasil, Colombia, América Central), alargados (Antillas), puntudos (Borbón Puntudo) y otros.

D.1757.11 El café verde o crudo que circule, se tenga en depósito o se venda en el comercio debe responder a las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 13%
Cenizas totales	máx. 5%
Cenizas insolubles en ácido ácido clorhídrico al 10%	máx. 1%
Cloro total en cenizas	máx. 0.6%
Cafeína	mín. 1%

D.1757.12 Se considera inepto para el consumo el café verde que contiene más de:

- 10% en peso de impurezas propias del café (granos deformados, abortados negros, restos de semillas, envolturas, cáscaras, tallos y pedúnculos).

- 1% en peso de sustancias extrañas (piedras, polvo, terrones, astillas, cáscaras, y granos no beneficiados, otras impurezas).

También se considera inepto para el consumo el café verde alterado (húmedo, mohoso, rancio, quemado y en general mal conservado) o adulterado en cualquier forma, incluso por la adición de materias colorantes y aromatizantes artificiales.

D.1757.13 Se considera igualmente inepto para el consumo, el café verde que no se encuentre comprendido dentro de los tipos 2 al 8 inclusive de la tabla para la clasificación del café, que se detalla en el artículo D 1757 14, por los que no se debe encontrar un número de defectos mayor de 360 en 300 gramos de muestra, determinando en base al siguiente cuadro de equivalencias de defectos:

1 grano negro	1 defecto
3 conchas	1 defecto
5 granos quebrados	1 defecto
2 granos quemados	1 defecto
5 granos secos	1 defecto
1 piedra grande	2 a 3 defectos
1 piedra regular	1 defecto
3 piedras pequeñas	1 defecto
1 astilla grande	2 a 3 defectos
1 astilla regular	1 defecto
3 astillas pequeñas	1 defecto
1 cáscara grande	1 defecto
3 cáscaras pequeñas	1 defecto
1 coco	1 defecto
2 granos no beneficiados	1 defecto

D.1757.14 La tabla para la clasificación del café es la siguiente:

Defectos	Tipos	Puntos	Defectos	Tipos	Puntos
4	2	+100	38	4-30	-30
4	2-5	+95	40	4-35	-35
5	2-10	+90	42	4-40	-40
6	2-15	+85	44	4-45	-45
7	2-20	+80	46	5	-50
8	2-25	+75	49	5-5	-55
9	2-30	+70	53	5-10	-60
10	2-35	+65	57	5-15	-65
11	2-40	+60	61	5-20	-70
11	2-45	+55	64	5-25	-75
12	3	+50	68	5-30	-80
13	3-5	+45	71	5-35	-85
15	3-10	+40	75	5-40	-90
17	3-15	+35	79	5-45	-95
18	3-20	+30	86	6	-100
19	3-25	+25	93	6-5	-105
20	3-30	+20	100	6-10	-110
22	3-35	+15	108	6-15	-115
23	3-40	+10	115	6-20	-120
25	3-45	+5	123	6-25	-125
26	4	Base	130	6-30	-130
28	4-5	-5	138	6-35	-135
30	4-10	-10	145	6-40	-140
32	4-15	-15	153	6-45	-145
34	4-20	-20	160	7	-150
36	4-25	-25	180	7-5	-155

Defectos	Tipos	Puntos
200	7-10	-160
220	7-15	-165
240	7-20	-170
260	7-25	-175
280	7-30	-180
300	7-35	-185
320	7-40	-190
340	7-45	-195
360	8	-200

Disposiciones generales para sucedáneos del café

D.1757.15 Prohíbese la venta de café mezclado con cereales o achicoria u otras sustancias extrañas al mismo.

D.1757.16 Se autoriza exclusivamente el empleo de la palabra «Café», en la rotulación de envases y propaganda en general de los productos así denominados y definidos en esta sección.

En particular, se prohibe usar la palabra «café» (por ejemplo: «Café de malta» y otros) para designar a los productos sucedáneos del café, así como las mezclas de café con estos u otros productos adulterantes. Se exceptúa las mezclas en polvo, de los productos definidos en D.1757.4 y D.1757.5 con leche deshidratadas o similares, para preparar bebidas instantáneas.

Disposiciones particulares para café

D.1757.19 El café torrado o tostado se comercializa en grano o molido. Responde a las siguientes características:

Humedad	máx. 5%
Cenizas totales (500-550 oC) (expresado sobre producto seco)	máx. 5%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%	máx. 1%
Extracto total acuoso	20 a 33%
Extracto etéreo	mín. 8%
Extracto alcohólico	mín. 12%
Cloruro en cenizas (expresado en Cl)	máx. 0.7%
Sulfatos en cenizas (expresado en SO3)	máx. 4%
Cafeína	mín. 0.8%
Granos carbonizados	máx. 5%

D.1757.18 El café abrillantado no contiene más del 8% de agua y su extracto acuoso no excede del 38%. Los demás componentes son los normales

en el grano de café tostado. La cantidad de azúcar a adicionar no puede exceder de veinticinco kilogramos por cada cien kilogramos de café verde.

D.1757.19 El café descafeinado debe tener un contenido de cafeína máximo de 0,2% (m/m). Debe cumplir las exigencias establecidas para el café tostado o glaseado, y no debe tener restos de las sustancias empleadas para extraer la cafeína.

D.1757.20 El café soluble debe cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 4.5 %
Cafeína anhidra cuando proviene de café tostado	mín. 2.5 %
Cuando proviene de café abrillantado	mín. 1.5 %
pH de la solución al 2 %	4 a 6

Se comercializa en envases herméticos autorizados.

D.1757.21 El café instantáneo o soluble descafeinado debe cumplir las mismas exigencias que el café soluble excepto en el contenido de cafeína, el cual no debe ser superior a 0.3 %.

Disposiciones particulares para sucedáneos del café

D.1757.22 Los cereales solubles o instantáneos deben cumplir las siguientes exigencias:

Humedad	máx. 5 %
pH de la solución al 2 %	3 a 6

D.1757.23 La achicoria tostada o torrada debe cumplir las siguientes exigencias:

Cenizas	máx. 10 %
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %	máx. 3 %
Humedad	máx. 15 %

Sección II
Té
Definiciones para té

D.1758 Té. Es el producto constituido por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de diferentes variedades de Camellia sinensis, libradas al consumo bajo diferentes aspectos, verde o negro, según su preparación.

La denominación genérica de té se utiliza exclusivamente para referirse al producto definido en el párrafo anterior o a las infusiones del mismo.

D.1758.1 Té verde. Es el té elaborado en base a hojas sometidas a secado.

D.1758.2 Té negro. Es el té elaborado en base a hojas sometidas a fermentación y secado.

D.1758.3 Té descafeinado. Es el té que por un tratamiento especial ha sido privado de casi la totalidad de su cafeína.

Disposiciones generales para té

D.1758.4 La mezcla de tés de distinto origen geográfico, efectuada en el país, no puede rotularse con la indicación de su procedencia, debiendo considerarse como industria uruguaya.

D.1758.5 Se autoriza la aromatización de tés de distintos tipos con esencias líquidas o cristales, por ej.: con esencia de bergamota (Eare Cray) y ácidos cítrico, málico o tartárico en cantidad necesaria para conferir las cualidades sensoriales deseadas. Deben en todos los casos satisfacer las exigencias para el té, denominarse con nombres de fantasía y rotularse de acuerdo a las normas generales de rotulación de este título.

D.1758.6 El té verde o negro debe cumplir las siguientes condiciones:

Tallos y pecíolos rojizos casi desprovistos de hojas	máx. 35%
Humedad	máx. 12%
Cenizas	máx. 8 %
Cenizas solubles en agua/cenizas totales	mín. 0.5
Cenizas insolubles en HCl 10%	máx. 1 %
Cafeína	mín. 1 %
Extracto acuoso del té negro	mín. 24%
Extracto acuoso del té verde	mín. 28%

Los valores de cenizas y cafeína están expresados sobre sustancia seca.

Prohíbese la venta de té agotado, averiado, alterado, adicionado de hojas de otros vegetales o de cualquier otra sustancia extraña.

D.1758.7 El té puede ser presentado para su consumo de las siguientes formas:

a) convencional: cuanto está constituido por hojas y tallos adecuadamente procesadas, necesitando agua hirviendo para la preparación de la infusión;

b) instantáneo o soluble: es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té, siendo soluble en agua;

c) pronto para beber: cuando está constituido por extracto acuoso, edulcorado o no, no necesitando dilución para su consumo. En dicho caso el producto queda comprendido dentro de lo establecido en el artículo D.1768.2 de este título y debe ajustarse a sus exigencias.

Disposiciones particulares para té

D.1758.8 Según la procedencia del té, se distingue:

	Origen Longitud de las hojas (cm)	Anchuras de las hojas (cm)
Té de China	4.5 - 7	2 - 3
Té de Ceylan, India, Java, Brasil, Argentina y Ecuador	10 - 14	4 - 5
Té de Annan y Sana	hasta 23	hasta 2 - 3

D.1758.9 El té verde puede denominarse con alguno de los nombres siguientes, si presenta las características correspondientes:

1) té hyson: formado por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas, de tamaño uniforme, que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral;

2) té swin hyson: formado por las hojas inferiores y descartes de hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente;

3) té pólvora (gunpowder): cuando las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 milímetros de diámetro; se suele aromatizar con olivo silvestre (Olea fragans);

4) té perla o imperial: las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior, bajo la forma de bolitas de 3 a 5 milímetros de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre.

D.1758.9 El té negro puede ser elaborado en base a hojas enteras o quebradas.

D.1758.10 El té negro elaborado en base a hojas enteras se clasifica en:

a) souchong: té de hojas delgadas, grandes, procedentes de la primera y segunda cosecha;

b) pekoe souchong: calidad intermedia entre la souchong y la pekoe;

c) pekoe: esta denominación genérica comprende:

c.1) flowery orange pekoe: té elaborado en base a las recolecciones de brotes y hojas más tiernas;

c.2) orange pekoe: se caracteriza por hojas menos tiernas que las del tipo anterior;

c.3) pekoe Nº 1: elaborado con hojas menos tiernas aún que las del tipo anterior;

c.4) congo: té constituido por hojas de tercera cosecha, de hojas de tamaño mayor que las precedentes.

D.1758.12 El té negro elaborado en base a hojas quebradas se clasifica en:

a) broken orange pekoe;

b) broken orange pekoe fannings;

c) broken pekoe;

d) broken tea;

e) fannings;

f) pekoe fannings;

g) pekoe fannings one;

h) orange fannings;

i) pekoe dust;

j) dust.

D.1758.13 El té preparado para infusiones, o té en saquitos o bolsitas, obtenido por las hojas y tallos más pequeños, debe responder a las exigencias establecidas para el té verde o negro, en lo que es aplicable. Se debe comercializar exclusivamente en envases individuales (bolsitas o sobres) y el material de estos debe ser apto para ese uso.

D.1758.14 La cafeína del té descafeinado no será superior al 0.10%.

D.1758.15 El té soluble o instantáneo debe presentar las siguientes carcterísticas:

Cafeína	mín. 4.0%
Humedad	2.0% - 4.0%

Sección III
Yerba mate

Definiciones para yerba mate

D.1759 Yerba mate bruta. Es el producto de la poda del árbol Ilex paraguariensis, St. Hilaire, constituido por hojas y gajos tiernos del mismo, sometidos o no al proceso de pre-deshidratación, y sujeto a un posterior secado y trituración de las hojas, en las instalaciones de los secaderos.

D.1759.1 Yerba canchada. Es la yerba bruta sometida al proceso de prehidratación y secado, formada por hojas, pecíolos, y tallos jóvenes del árbol Ilex paraguariensis, deshidratadas, ligeramente trituradas y posteriormente cernidas para su limpieza de fragmentos de gajos y residuos.

D.1759.2 La yerba canchada que contenga más de 10 por ciento de polvo que pase por el tamiz Nº 40 (16 hilos por centímetro lineal) se considera yerba elaborada.

D.1759.3 La yerba canchada debe además cumplir las siguientes condiciones:

a) debe presentar color uniforme, estar exenta de hojas negras y sin vestigios de fructificación;

b) cernida en malla Nº 40 no debe pasar más de un 10 por ciento en peso del total;

c) cernida en zaranda de varillas de 3.0 milímetros por 70 milímetros debe pasar el 100% del producto;

d) cernida en malla Nº 30 (30 hilos por cada 25.5 mm lineales), deberá quedar retenido un milímetro en peso de 68.5%, no pudiendo ser el total de hojas desecadas, rotas o pulverizadas, inferior al 77.5% en peso del total.

D.1759.4 Yerba mate elaborada. Es el producto resultante del proceso de elaboración final que recibe la yerba canchada, y tiene más del 10% de polvo.

Se subdivide en:

a) cimarrón: producto elaborado que se caracteriza por su color verde oliva y acentuado porcentaje de granos finos, destinado a degustación en mate con agua caliente y de sabor amargo;

b) té de mate verde: es el producto elaborado constituido solamente por fragmentos de hoja con o sin tallitos, de color verde, que después de su infusión es destinado a su degustación caliente o frío;

c) té de mate tostado o quemado: es el producto elaborado constituido por fragmentos de hojas con o sin tallitos, triturado y tostado en equipos especiales; su infusión es destinada a la degustación caliente o fría;

d) mate soluble: es el extracto concentrado, líquido o en polvo, obtenido industrialmente a partir del mate verde o tostado.

D.1759.5 Palos. Son los fragmentos de gajos tiernos de la yerba mate, que en la operación de zarandeo quedan retenidos sobre las mallas con luz de 3.0 por 70.0 milímetros.

D.1759.6 Tallitos. Son los pecíolos de las hojas de yerba mate.

D.1759.7 Polvo. Es la materia resultante de la pulverización de las hojas y pecíolos secos de la yerba mate, obtenido por el cernido en zaranda de malla Nº 50 (50 mallas en cada 25.4 mms. lineales), a una

velocidad de 30 r.p.m..

D.1759.8 Goma. Es la materia resultante de la pulverización de las hojas secas de yerba mate, en morteros o molinos, obtenida del cernido en malla Nº 50 (50 mallas en cada 25.4 mms. lineales), a una velocidad de 30 r.p.m..

D.1759.9 Residuos. Es el material compuesto de polvo, fragmentos de hojas y pecíolos de yerba mate, sobrante de las operaciones de elaboración o del proceso para la obtención de la yerba mate canchada.

D.1759.10 Tela de zaranda. Son las telas, tejidos o mallas, utilizadas como tamiz en zarandas o cernidores, que tienen su numeración dada por la cantidad de hilos por pulgada lineal. Estos, dispuestos en ambos sentidos, forman el reticulado de la malla.

Otro tipo de zarandas, como por ejemplo las de varillas, utilizadas también en algunos procesos de elaboración de la yerba mate, se definen por la luz entre dos varillas, expresada en milímetros y el largo de la luz, dado por la distancia en milímetros entre dos costuras de alambre.

Disposiciones generales para yerba

D.1759.11 La yerba mate elaborada, que se tenga en depósito, exhiba o expenda, deberá responder a las siguientes características:

a)

Humedad	máx. 11%
Cenizas totales	máx. 9%
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%	máx. 2%
Cafeína (en sustancia seca)	mín. 0.6%
Extracto acuoso	mín. 25%

b) no podrá contener saponinas, ni productos extraños, ni estar ardida, alterada o agotada.

Disposiciones particulares para yerba mate cimarrón

D.1759.12 La yerba mate elaborada se clasifica en yerba mate elaborada de primera, segunda y tercera calidad.

D.1759.13 Yerba mate elaborada 1ra. calidad. La yerba mate elaborada de 1ra. Calidad puede ser también ser denominada especialísima o super extra.

Su composición de fragmentos de hoja y goma debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) pasar 100% por malla Nº 8 (8 hilos en 25.4 mm lineales);

b) al ser cernida en malla Nº 50 (cincuenta hilos por cada pulgada lineal), debe recogerse un mínimo de un 20% de producto (goma).

D.1759.14 Yerba mate elaborada 2da. calidad. La yerba mate elaborada de 2da. calidad, puede ser denominada Extra.

Su composición de fragmentos de hoja, palitos, polvo y goma debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) se admite hasta un 10% de palitos de hasta 3.0 mm de diámetro;

b) el resto debe pasar 100% por zaranda malla Nº 8 (8 hilos por cada 25.4 mm lineales);

c) cernida con malla Nº 30 debe quedar retenido un 50% de fragmentos de hojas y palitos.

D.1759.15 Yerba mate elaborada 3ra. calidad. La yerba mate elaborada de 3ra. calidad tiene pocos fragmentos de hojas visibles, mucho polvo, palitos y palos quebrados. Su composición de fragmentos de hoja, palitos, polvo y goma, debe estar ubicada dentro de los siguientes valores:

a) se admite hasta un 25% de palitos de hasta 3.0 mm de diámetro;

b) el resto debe pasar 100% por zaranda malla Nº 8 (8 hilos por cada 25.4 mms. lineales);

c) cernida con malla Nº 30 (30 hilos por cada 25.4 mm lineales) debe quedar retenido un 40% de fragmentos de hojas y palitos, y pasar como máximo un 60% de granos finos y polvo.

D.1759.16 Márgenes de tolerancia. Para todas las tipificaciones o calidades, se admitirá una tolerancia en la formulación del 10% en más o en menos.

CAPITULO XXIII
SAL, CONDIMENTOS, SALSAS, CALDOS Y SOPAS
Sección I
Sal
Definiciones para sal

D.1760 Con el nombre genérico de sal se entiende el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio, que cumple con las exigencias de pureza establecidas en esta sección para cada tipo, siendo sus fuentes de extracción las siguientes:

a) yacimientos explotados por minerías (sal gema o sal de roca);

b) extracción de salmueras naturales o artificiales;

c) por evaporación del agua de mar;

d) recuperación de las industrias (fábricas de productos químicos que hayan sido autorizadas).

D.1760.1 Sal comestible o refinada. Es la que ha sido sometida a distintos procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.

D.1760.2 Sal de mesa. Es la sal comestible fina con agregado o no de antihumectantes de la lista positiva de aditivos alimentarios.

D.1760.3 Salmuera. Es la solución de sal comestible en agua potable. De acuerdo al uso al que se destinen, puede ser adicionada de azúcares, vinagres, ácido láctico y aditivos autorizados para el curado de productos cárnicos.

Disposiciones generales para sal

D.1760.4 Los establecimientos industriales, que sin ser procesadores de sal, se dedican al fraccionamiento o distribución de la misma para uso alimentario, sólo podrán recibir para tal fin, sal envasada en bolsas de primer uso.

D.1760.5 Las industrias alimentarias no podrán tener sal a granel en sus depósitos, ni sal envasada en bolsas que no sean nuevas, de primer uso.

D.1760.6 Unicamente podrán recibir sal transportada a granel y directamente de origen, las industrias que no sean de la alimentación y aquellas que se dediquen a la purificación y/o desecación de sal para uso alimentario. Queda prohibido su almacenamiento a la intemperie.

D.1760.7 Se prohibe emplear en los productos alimenticios:

a) sal no comestible;

b) sal procedente de recuperación de salazones, salmueras o de otros uso industriales;

c) salmueras anormales.

D.1760.8 La sal comestible debe presentarse bajo forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco, aspecto limpio y satisfacer las siguientes exigencias químicas y microbiológicas:

Cloruro de sodio (base seca)	mín. 98% m/m
Humedad (100-105°C)	máx. 1% m/m
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3% m/m
Nitritos, nitratos, sales amónicas	no detectables
Sulfatos en residuo seco (expr. en Ca SO4)	máx. 0.7% m/m
Cloruros de calcio, magnesio y potasio (totales, base seca)	máx. 0.5% m/m
Bacterias mesófilas aerobias totales	máx. 1x10⁴ ufc/g
Staphilococcus aureus, Bacillus cereus, Streptococcus sp., bacterias halófilas, c/especie	máx. 100/g

D.1760.9 La sal comestible se puede presentar de acuerdo a su granulometría como: sal gruesa, sal entrefina y sal fina.

D.1760.10 La humedad de la sal de mesa no superará el 0.3% m/m. Podrá comercializarse en envases de hasta 500g.

D.1760.11 La sal de mesa enriquecida con minerales (yodada, fluorada y yodofluorada) se regirá por los decretos que reglamentan la ley Nº 12936 del 9 de noviembre de 1961. Se podrá denominar «sal natural» la que no es enriquecida con estos minerales.

D.1760.12 Las salmueras empleadas en la elaboración de productos alimenticios deben reunir los siguientes requisitos higiénicos:

Reacción al tornasol	ácida o neutra
Olor amoniacal	ausencia
Enterobacterias	máx. 100/g
Staphilococcus aureus	máx. 100/g

D.1760.13 La sal de uso industrial, no comestible, deberá envasarse en bolsas de 50 kilogramos y deberá lucir la leyenda: «Sal para uso industrial, no apta para consumo humano».

Sección II
Condimentos
Definiciones para condimentos

D.1761 Condimentos. Son las sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor y aroma de los alimentos.

D.1761.1 Los condimentos pueden ser especias o condimentos preparados.

D.1761.2 Se designa con el nombre genérico de especias a las plantas, o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

D.1761.3 Especia simple. Es la constituída por una sola especia, sin agregado de ingredientes complementarios. Dentro de dicha denominación quedan comprendidos los productos que se definen a continuación.

D.1761.4 Ajedrea o tomillo real. Son las hojas y sumidades florecidas, limpias, frescas o desecadas de la Satureja hortensis L.

D.1761.5 Ají molido. Es el polvo grueso obtenido por la trituración de los frutos sanos y limpios del Capsicum annuum L. de diferentes variedades y procedencias, sin separación de las partes internas ni semillas. Por su sabor se puede distinguir dos tipos: dulce y picante.

D.1761.6 Ajo desecado. Es el producto obtenido por la desecación de los bulbos del Allium sativum L., que puede presentarse en forma de polvos, gránulos o escamas.

D.1761.7 Albahaca. Son las hojas sanas, limpias, frescas o desecadas del Ocymun basilicum L. (variedad grande) y Ocymun minimun L. (variedad pequeña).

D.1761.8 Anís, anís común o anís verde. Son los frutos sanos, limpios y desecados del Pimpinella anisum L.

D.1761.9 Anís estrellado o badiana. Son los frutos sanos, limpios y secos del Illicium verum Hook.

D.1761.10 Celeri o apio. Son las semillas sanas, limpias y secas del Apium graveolens L.

D.1761.11 Azafrán o azafrán en rama. Es el producto constituido por los filamentos rojo-anaranjados procedentes de estigmas desecados de la flor del Crocus sativus L., acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

D.1761.12 Azafrán molido o en polvo. Es el producto de la molienda del azafrán en rama.

D.1761.13 Canela, canela extra o canela de Ceylán. Es la corteza desecada y privada -en su mayor parte- de la capa epidérmica del Cinnamomum zeylanicum Bryne.

D.1761.14 Carvi, alcaravea o comino alemán. Son los frutos sanos y limpios del Carum carvi L.

D.1761.15 Clavo de olor. Es el botón floral maduro y desecado del Caryophyllus aromaticus L.

D.1761.16 Comino o comino de España. Es el fruto sano, limpio y seco del Cominum cyminum L..

D.1761.17 Coriandro o cilantro. Son los frutos sanos, maduros, limpios y desecados de Coriandrum sativum L. globosos, amarillos o pardo oscuro.

D.1761.18 Cúrcuma. Es el rizoma sano, limpio y seco de la Cúrcuma doméstica V. y Cúrcuma zedoaria Roscoe.

D.1761.19 Estragón. Son las hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de

Arthemisia dracunculus L.

D.1761.20 Semillas de eneldo. Es el fruto sano, limpio y seco de Anethum graveolens L.

D.1761.21 Hinojo. Es el fruto maduro, sano, limpio y seco de diversas variedades de Foeniculum sp.

D.1761.22 Jengibre. Es el rizoma limpio y desecado del Zingiber officinalis Roscoe descortezado (jengibre blanco o pelado) o no (jengibre gris).

D.1761.23 Jengibre blanco o encalado. Es el jengibre entero, recubierto con calcio para su conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio).

D.1761.24 Laurel. Son las hojas sanas, limpias y secas del Laurus nobilis L.

D.1761.25 Orégano y mejorana. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum vulgare y del Origanum mejorana L. y sus variedades.

D.1761.26 Macis. Es el arilo o envoltura desecada de la nuez moscada Myristica fragans Houttyl.

D.1761.27 Menta. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y desecadas de la Mentha viridis L. y la Mentha rotundifolia L.

D.1761.28 Menta piperita o inglesa. Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de la Mentha piperita L.

D.1761.29 Mostaza. Son las semillas de mostaza negra (Brassica nigra L.) mostaza parda o serepta o rusa (Brassica juncea L.) o blanca (Sinapis alba L.) o mezcla de éstas. La mostaza en polvo, harina de mostaza o mostaza inglesa se prepara con semillas parcialmente desgrasadas y molidas.

D.1761.30 Nuez moscada. Es la almendra desecada de Myristica fragans Houttyl desprovista totalmente de sus envolturas.

D.1761.31 Perejil. Son las hojas sanas y limpias, frescas o secas del Petrosilinum sativum Hofm.

D.1761.32 Pimenton o páprika. Es el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas de Capsicum annun L.

D.1761.33 Pimienta blanca. Son los frutos maduros (bayas) macerados en agua, desecados y descortezados del Piper nigrum L. enteros o pulverizados.

D.1761.34 Pimienta negra. Es el fruto completo recogido antes de su maduración y desecado, del Piper nigrum L. Se comercializa en grano o molida.

D.1761.35 Pimienta inglesa o de Jamaica o pimienta dulce. Es el fruto desecado de la Pimienta officinalis Berg entero o molido.

D.1761.36 Pimienta de Cayena o pimienta roja. Es el fruto maduro y desecado, entero o molido del Capsicum frutescens L. y otras variedades.

D.1761.37 Salvia. Son las plantas sanas y limpias de la Salvia officinalis L. y Salvia lavandulaefolia Walp.

D.1761.38 Sésamo o ajonjolí. Son las semillas sanas y limpias del Sesamun orientale y Sesamun indicum.

D.1761.39 Tomillo. Es la especia constituida por las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Thymus vulgaris L.

D.1761.40 Vainilla. Es el fruto inmaduro, fermentado y desecado de la Vainilla planifolia (Andrews).

D.1761.41 Vainilla en polvo. Es la vainilla pulverizada sin agregado alguno.

D.1761.42 Condimentos preparados. Son aquellas mezclas de especias, entre sí o con otras sustancias alimenticias, dispuestas para empleo directo o utilización culinaria.

D.1761.43 Mezclas de especias. Son los condimentos preparados que consisten en una mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias, sin el agregado de ingredientes complementarios ni colorantes.

D.1761.44 Condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo. Son los preparados a base de especias adicionadas o no de sal, almidones, hidrolizados proteicos, adicionados o no de azúcares y otros ingredientes, aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales (quedando expresamente prohibidos los artificiales) y aditivos de la lista positiva de este título.

D.1761.45 Vainilla en polvo azucarada. Es la mezcla que contiene por lo menos 25% de vainillina con azúcar.

D.1761.46 Azúcar vainillada. Es la que contiene -como mínimo- 10% de vainilla desecada, con un mínimo de 0.15% de vainillina natural y exento de vainillina artificial y cumarina.

D.1761.47 Azúcar con vainillina. Es la mezcla de ambas sustancias con no menos de 0.7% de vainillina. Estará exenta de cumarina.

D.1761.48 Curry, karry, o carry. Es el condimento preparado de gusto más o menos picante, constituído por la mezcla de diversas pimientas, coriandro, comino, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros ingredientes, según el origen (tipo India, tipo Madrás) y aditivos aromatizantes de la lista general de este título.

D.1761.49 Sales de apio, ajo, cebolla, albahaca y otras. Son las sales de mesa adicionadas de aceite esencial de las especias y hortalizas mencionada, en cantidad de 0.1 a 1% o de las mismas, secas y molidas. Se permite en estos condimentos los adítivos correspondientes a la sal de mesa.

Disposiciones generales para condimentos

D.1761.50 Las especias deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.

D.1761.51 Además del examen botánico y de la observación de los caracteres hitológicos, deben cumplir los requisitos de genuinidad que se establecen para cada especie en esta sección, los que están expresados en m/m de sustancia seca.

D.1761.52 Se prohibe las siguientes prácticas relativas a las especias simples:

a) la extracción parcial o total de sus principios activos;

b) el reforzamiento de las especies naturales enteras o molidas, con sus principios activos, esencias o extractos;

c) el fraccionamiento en el comercio y la venta a granel al consumidor final.

D.1761.53 Los condimentos preparados en polvo o preparados aromatizantes en polvo podrán presentar:

Cobre; máx. 100 mg/kg

D.1761.54 Las mezclas de especias podrán designarse con nombres fantasía, debiendo declararse las mezclas en el rótulo de acuerdo a las normas generales de rotulación. Deben presentar:

Humedad		máx. 14%
Cenizas insolubles		
en HCl 10%		máx. 2.5%

Disposiciones particulares para condimentos

D.1761.55 Los condimentos que se detallan deben cumplir con las siguientes características:

	Humedad	Cenizas totales	Cenizas insolubles en HCL al 10%	Extracto etéreo	Extracto alcohólico	Tallitos, pedúnculos y frutos
Ajedrea	—	máx.10%	máx.0,5%	—	—	—
Ají molido	máx.14%	—	—	—	—	—
Ajo desecado	máx.14%	máx.3%	máx.0,5%	—	—	—
Albahaca	máx.14%	máx.6%	máx.2%	—	—	—
Anís	mín.1.5%	máx.10%	máx.3%	—	—	—
Anís estrellado	máx.14%	máx.5%	máx.1%	mín.3.5%	—	—
Apio	máx.14%	máx.10%	máx.2%	—	—	—
Azafrán en rama	máx.14%	máx.8%	máx.1%	—	—	—
Canelas	máx.14%	máx.7%	máx.2%	—	mín.8,5% (de Ceylán)	—
					mín.4.5% (común)	
Clavo de olor	máx.15%	máx.8%	máx.2%			máx.5%
Comino alemán	máx.14%	máx.12%	máx.4%	mín.1.5% total	mín.18%	
Comino	máx.14%	máx.10%	máx.2%	mín.3% total		
Coriandro o cilandro	máx.10%	máx.7%	máx.1.5%	mín.0.6% total		
Cúrcuma	máx.10%	máx.8%	máx.1%	mín.9% total	mín.5%	
Estragón	máx.10%	máx.15%		mín.0.3% total	2-6%	
Eneldo	máx.12%	máx.10%		máx.2%	mín.2.5% total	
Hinojo	máx.13%	máx.10%	máx.2.5%	mín.3% total		
Jengibre	máx.14%	máx.8%	máx.2%	mín.1% total		

Jengibre blanco	—	máx.11%				
Laurel	máx.10%	máx.6%	máx.1%		mín.15%	
Macis	máx.17%	máx.3%	máx.0.5%	20-30% total	19-25%	
Menta	máx.12%	máx.12%	máx.1%			
Menta piperita	máx.12%	máx.12%	máx.1%			
Mostaza en polvo	máx.10%	máx.6%	máx.1.5%			
Nuez moscada	máx.14%	máx.5%	máx.0.5%	mín.25% fijo	mín.10%	
				mín.2% volátil		
Orégano	máx.15%	máx.16%	máx.5%	mín.0.5% total		máx.10%
Perejil	—	máx.2.5%				
Pimentón	máx.14%	máx.10%	máx.1%	mín.20% fijo		
Pimienta blanca en						
grano o molida	máx.14%	máx.4%	máx.1%	mín.6% fijo	mín.7%	
Pimienta negra en						
grano o molida	máx.14%	máx.7%	máx.2%	mín.6% fijo	mín.8%	
Pimienta inglesa	máx.10%	máx.6%	máx.0.4%		mín.23%	
Pimienta de cayena	máx.10%	máx.8%	máx.1.5%	mín.15% volátil		
Salvia	máx.12%	máx.7%	máx.1%	mín.1% total		máx.12%
Sésamo	máx.7%	máx.7%	máx.1%			
Tomillo seco	—	máx.10%	máx.0.5%			máx.6%
Vainilla	máx.30%	máx.7%			mín.40%	

D.1761.56 El ají molido debe contener un máximo de 5% de cloruros, expresados en cloruro de sodio.

D.1761.57 El anís no presentará tinte negruzco ni olor a moho.

D.1761.58 El anís estrellado no podrá contener Shikimi (Illicium religiosum Sieb.) o falsa badiana.

D.1761.59 El azafrán en rama debe presentar las siguientes propiedades:

a) no debe presentar más de 10% de estilos u otros filamentos;

b) la infusión acuosa presentará reacción alcalina;

c) no podrá estar agotado, ni mezclado a otros vegetales (cártamo, arnica, cúrcuma, rocú y otras) ni adicionado de productos extraños (almidones, sustancias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes, sustancias minerales u otras).

d) veinte gramos de azafrán deberán colorear de amarillo un litro de agua a temperatura ambiente.

D.1761.60 El azafrán molido o en polvo, estará de acuerdo a las exigencias del artículo anterior a excepción del porcentaje máximo de estilos.

D.1761.61 Queda prohibida la circulación, tenencia, expendio y elaboración bajo la denominación de azafrán, de mezclas de éste con cualquier otra especia o condimento.

D.1761.62 Toda canela que no presente los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán, debe denominarse canela común (China, India y otros).

D.1761.63 El jengibre debe presentar un mínimo de extracto acuoso en frío.

D.1761.64 El jengibre blanco o encalado debe presentar un máximo de calcio, calculado como carbonato de calcio, de 4%.

D.1761.65 La mostaza en polvo debe tener un máximo de 1.5% de almidón.

D.1761.66 Se permite el uso de cal para recubrir la nuez moscada, con el objeto de conservarla.

D.1761.67 La vainilla debe tener un mínimo de vainilla de 1.5%.

D.1761.68 La vainilla no podrá estar alterada ni agotada, ni contendrá sustancias balsámicas (Bálsamo de Perú o Tolú) ni ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni otras sustancias extrañas.

D.1761.69 Se admite en la composición del curry:

Humedad	máx. 10%
Almidones	máx. 10%
Sal	máx. 5%

Sección III
Vinagre
Definiciones para vinagre

D.1762 Se entiende por vinagre sin otra especificación, el vinagre de vino obtenido por fermentación acética del vino.

D.1762.1 Se reconoce los vinagres no vínicos, obtenidos por fermentación acética de otras materias primas, a saber: alcohol, azúcares, miel, sidra, cerveza, cereales y otros.

D.1762.2 Vinagre de alcohol. Es el producto de la fermentación acética de alcohol rectificado o neutro, o de alcoholes de azúcares de residuos de la fabricación de azúcares o de cereales hidrolizados por ácidos minerales.

D.1762.3 Vinagre de azúcar. Es el producto obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcares nutritivos, con exclusión de las melazas y miel.

D.1762.4 Vinagre de miel. Es el obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética de soluciones de miel en agua. Deberá presentar aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar y olor y sabor agrio agradable característico.

D.1762.5 Vinagre de sidra. Es el producto obtenido por fermentación acética de sidra.

D.1762.6 Vinagre de cerveza. Es el producto obtenido por fermentación acética de cerveza de título alcohólico adecuado.

D.1762.7 Vinagre de cereales. Es el vinagre obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de cereales y/o de cereales malteados, en forma conjunta o separada, sin la realización de hidrólisis mineral a los cereales empleados como materia prima.

D.1762.8 Vinagre de frutas. Es el producto obtenido por fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados obtenidos por expresión de fruta fresca (manzanas, peras, ciruelas, limones, etc.) utilizados en forma separada o en mezclas.

D.1762.9 Se entiende por vinagre con aderezo o vinagre aderezado al vinagre que respondiendo a las características dadas en este capítulo, se le agregue para su aromatización estragón, laurel, otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y artificiales.

Disposiciones generales para vinagre

D.1762.10 En la elaboración de vinagres se permitirá los siguientes tratamientos:

a) la dilución de la materia prima (vino, sidra, alcohol etílico potable, suero de leche) con agua potable, hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre en la medida necesaria para su acetificación normal;

b) la esterilización y pasteurización;

c) la acetificación rápida por medio de corriente de aire, oxígeno, soleo o calentamiento y empleo de los mismos medios para su añejamiento;

d) la filtración a través de medios que no dejen sabor ni olor, así como la refrigeración y trasiego;

e) la clarificación con albúmina de huevos, gelatina de calidad alimenticia, tanino, tierra de infusorios, bentonitas y similares;

f) la adición de extractos de malta o levadura, fosfatos, sales aromáticas, para facilitar la acetificación en las cantidades mínimas imprescindibles;

g) el empleo de bacterias acéticas (Acetobacter aceti) seleccionadas en estado puro o en sus medios de cultivo.

D.1762.11 Se prohibe:

a) elaborar vinagre con materias primas ineptas para el consumo, con vinos y sidras no genuinas o con vinos o sidras sobrantes de casas de comidas, restaurantes, cantinas, despachos de bebidas y otros;

b) la elaboración o tenencia de vinagre artificial o sucedáneos cualesquiera sean sus denominaciones, obtenidos a base de ácido acético o láctico o de soluciones de los mismos, destinados a la preparación de aquéllos (esencias o extractos de vinagre), cualquiera sea su denominación, así como aquellos que contengan menos de 4 g. de ácido acético en 100 ml. de vinagre;

c) el corte de vinagres de cualquier tipo con ácido acético concentrado o diluido;

d) la elaboración de vinagres mezcla a partir de materias primas de distinto origen;

e) designar con el nombre de vinagre sin otro clasificativo, el corte de vinagre de vino con otros de diferente origen.

D.1762.12 Se declaran ineptos para el consumo los vinagres:

a) que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados;

b) que contengan materias colorantes salvo los tipos autorizados expresamente en este capítulo;

c) que contengan conservadores a excepción de los vinagres de vino o de sidra que podrá contener un remanente de anhídrido sulforoso combinado que puede contener la materia prima usada; en ningún caso podrán contener anhídrido sulfuroso libre;

d) que se hallen alterados por microorganismos invadidos por anguilulas o tengan olor o sabor extraño o desagradable;

e) adicionados de vinagres artificiales

elaborados con ácido acético;

f) los que provengan de la acetificación de vinos adulterados y sub-productos mal envasados que los hagan impropios para la elaboración de vinagres;

g) los que contengan más de:

Sulfatos (como K2 S04)	2 gr./litro
Cloruros (como NaCl)	2 gr./litro
Cobre	10 mg./litro
Zinc	10 mg./litro
Arsénico, plomo, mercurio y otros metales tóxicos, respectivamente	1 mg./litro

D.1762.13 El vinagre cualquiera sea su tipo se deberá expedir al público en envases de vidrio o de plástico transparente o incoloro expresamente autorizados a ese fin por el Servicio de Regulación Alimentaria.

D.1762.14 Prohíbese la venta de vinagre en envases de polietileno de baja densidad y coloreados.

D.1762.15 En la rotulación de los vinagres se deberá establecer con letra bien visible la acidez del producto (en % de ácido acético).

D.1762.16 El vinagre de vino deberá cumplir las siguientes exigencias o condiciones:

a) presentarse límpido con el sabor y el color propios -no acre- sin sedimentos ni anguílulas, vegetaciones criptogámicas ni cualquier otra alteración visible;

b) contener los elementos propios del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución;

c) satisfacer los siguientes requisitos analíticos, expresados en m/v:

Acidez total expr. en ácido acético	mín. 4.0%
Extracto seco libre de azúcares reductores	mín. 1.0% m/v
Cenizas totales (a 500-550°C)	mín. 0.1%
Acidez volátil (expresada en ácido acético)	mín. 85% m/v respecto de la acidez total
Alcohol etílico	máx. 1° G.L.
Metanol	máx. 1.0 g/l
Ac. fórmico	máx. 1.0 g/l
Cloruro de sodio	máx. 0.05%
Sulfatos (como sulfato de potasio)	máx. 0.1%

Los demás vinagres responderán a la composición normal de las materias primas empleadas y cumplirán además de los requisitos particulares para cada tipo, lo indicado en el inciso a) de este artículo.

D.1762.17 Los vinagres no vínicos se rotularán con el nombre que los identifique, por ejemplo: «vinagre de alcohol», «vinagre de sidra», con caracteres de igual tamaño.

D.1762.18 La materia prima empleada para elaborar vinagre de frutas debe ser apta y no se permite utilizar los desechos de frutas, tales como cáscaras y centros, procedentes de la elaboración de otros productos.

D.1762.19 Las tapas metálicas de los envases que contengan encurtidos, pickles, mostazas u otros productos adicionados de vinagres, deberán aislarse del contenido por medio de una capa de material inatacable. La eficiencia del material aislante se comprobará sometiéndolo a ebullición durante 30 (treinta) minutos en una solución de ácido acético al 4% adicionada de 5% de cloruro de sodio y de 0.25% de ácido cítrico.

Disposiciones particulares para vinagre

D.1762.20 El vinagre de alcohol debe cumplir los siguientes requisitos expresados en m/v:

Densidad a 15°C	1.006 - 1.017
Residuo seco (100-105°C)	máx. 0.45%
Cenizas (500-550°C)	máx. 0.02%
Acidez total expr. en ácido acético	mín. 4.0%
Acidez volátil (expresada en ácido acético) respecto de la acidez total	96%

D.1762.21 El vinagre de miel debe cumplir los siguientes requisitos, expresados en m/v:

Densidad a 15°C	1.020 - 1.047
Residuo seco (100-105°C)	1.0 - 3.0%
Acidez total (en ácido acético)	mín. 4.0%
Reacción de dextrinas	negativas

D.1762.22 El vinagre de sidra debe tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra y satisfacer las siguientes exigencia analíticas, expresadas en m/v:

Densidad a 15°C	1.011 - 1.020
Residuo seco (100 - 105°C)	1.0 - 2.0%
Acidez total (como ácido acético	mín. 4.0%
Cenizas (500-550°)	mín. 3.0%
Azúcares	0.5 - 2.0%

Dará precipitado con el acetato de plomo.

D.1762.23 El vinagre de cerveza debe tener color amarillo y sabor agrio y amargo que recuerde la malta y el lúpulo y satisfacer las exigencias analíticas siguientes, expresadas en m/v:

Densidad a 15°C	1.011 - 1.020
Residuo seco (100-105°C)	1.0 - 2.0%
Acidez total (como ácido acético)	mín. 4.0%
Cenizas (500-550°)	mín. 0.25%
Maltosa en residuo seco	presencia

No debe dar precipitado frente al alcohol absoluto (1 + 2), ni evidenciar la presencia de tartratos.

D.1762.24 El vinagre de cereales debe ser de aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar claro y olor característico y satisfacer los siguientes requisitos analíticos, expresados en m/v:

Densidad a 15°C	1.000 a 1.017
Residuo seco (100 - 105°C)	1.0 a 2.0%
Acidez total (en ácido acético)	mín. 4.0%

debe denominarse «vinagre de cereales» seguido del nombre de los cereales empleados.

D.1762.25 Cuando el vinagre es obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de malta (cebada malteada) sin el agregado de otros cereales malteados se podrá denominar «vinagre de malta». Se excluye el obtenido de alcohol de malta.

Deberá poseer olor y sabor característico de la malta y además de los requisitos analíticos de los vinagres de cereales deberá cumplir los siguientes:

Azúcares reductores	1.0 a 4.0% m/v
Alcohol a 15°C	máx. 0.5% v/v

Debe poseer los caracteres organolépticos propios, que le confiere la materia prima utilizada.

D.1762.26 Para las mezclas de frutas se admite denominar el producto simplemente «vinagre de frutas» seguido del nombre de las frutas utilizadas.

D.1762.27 En el vinagre con aderezo está autorizada su coloración por los colorantes de la lista general de colorante. El color y la aromatización deberá declararse en el rotulado en forma bien visible, la indicación será «aroma y color artificial». Se expenderán como «vinagre de... aderezado» o «vinagre de.. con aderezo», o «vinagre con (aquí el tipo, con estragón, con laurel, con pimienta u otro aroma o sabor), con letras iguales a la palabra vinagre. Las especias agregadas deben de reunir los requisitos generales establecidos para estas.

Sección IV
Salsas
Definiciones para salsas

D.1763 Se entiende por salsas, aderezos o aliños los productos destinados a ser usados en ensaladas u otras preparaciones culinarias.

D.1763.1 Mayonesa. Es la salsa de consistencia semisólida preparada por emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero fresco, líquido deshidratado o congelado o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada y adicionada de vinagre o jugo de limón, sal, azúcares, condimentos, no más de 0.5% de almidón, aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios y aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales.

D.1763.2 Salsa tipo mayonesa o salsa a base de mayonesa. Es la salsa de consistencia semisólida o fluída preparada por emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero fresco líquido, deshidratado o congelado o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada, vinagres, jugo de limón, especias, con o sin almidones, agentes espesante y otros aditivos autorizados en la lista positiva y aditivos aromatizantes y colorantes, excepto los colorantes artificiales.

D.1763.3 Salsa tártara, es el producto elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros, alcaparras, pepinos encurtidos y otros ingredientes.

D.1763.4 Ketchup o catsup. Es la salsa de consistencia semisólida elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios y maduros o concentrado de tomate, vinagre, sal, especias y condimentos, aceites vegetales comestibles, almidones hasta 0.5% (m/m) azúcares, aditivos aromatizantes de la lista general de este título y aditivos de la lista positiva.

D.1763.5 Salsa tipo pizzera. Es el producto que se encuentra preparado para su uso directo sobre la masa de pizza.

D.1763.6 Pasta de mostaza o mostaza de mesa (americana, francesa, Dijon, etc.) Es el aderezo elaborado con harina de semillas no desgrasadas de la mostaza, (Brassica nigra L., Brasica juincea L. o Sinapsis alba), sal, almidón (hasta 5%) mosto de uva, vino, aceite, vinagres, cerveza, azúcares, condimentos y especias, miel, aditivos autorizados en la lista positiva de este título y colorantes de la lista general excluídos los colorantes artificiales.

D.1763.7 Condimentos o aderezo a base de mostaza. Es la mezcla de pasta de mostaza con harina u otras sustancias amiláceas, especias, cúrcuma y vinagre.

D.1763.8 Aderezo a base de vinagre. Es la mezcla de vinagres que cumplan con los requisitos establecidos en la sección anterior para cada tipo, con o sin el agregado de ingredientes complementarios.

Disposiciones generales para salsas

D.1763.9 Las salsas pueden contener dos o más de los siguientes ingredientes: aceite, jugo de limón, vinagre, sal, especias o condimentos, huevo entero o yema, pulpas o purés vegetales o animales (pescados, mariscos o carnes), azúcares, almidores o harinas de trigo, arroz, soja o mandioca, hidrolizados proteicos, aditivos alimentarios de la lista positiva y aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales, excepto los colorantes artificiales.

D.1763.10 Cuando las salsas se designan con el nombre tradicional de una preparación (golf, chile, francesa) deben contener los ingredientes que les son típicos.

D.1763.11 Las salsas pueden presentarse prontas para utilizar o en forma de polvos para reconstituir el producto.

D.1763.12 La mayonesa debe presentar:

Lípidos	mín. 65%
pH a 20°C	máx. 4.5

D.1763.13 Los requisitos microbiológicos de la mayonesa serán:

Bacterias totales	máx. 1000 ufc/g
Bacterias coliformes	máx. 10 en 1 g
Mohos y levaduras	máx. 20 en 1 g
Escherichia coli	ausencia en 1 g
Salmonella	ausencia en 25 g

D.1763.14 La salsa tipo mayonesa contendrá:

Lípidos	mín. 30%
pH a 20°C	máx. 4.5
Almidón o almidones modificados	máx. 5%

D.1763.15 Los requisitos microbiológicos serán los mismos que para la mayonesa. Deberá rotularse con cualquiera de los nombres que aquí se establecen, en caracteres de igual tamaño.

D.1763.16 Se permite la elaboración de salsas de tomates con diversos ingredientes complementarios (zanahorias, cebollas, ají, pimientos, hongos, carnes y derivados y otros).

La denominación «salsa de tomates» puede complementarse o sustituírse por otra denominación, de acuerdo a la forma de preparación y a los ingredientes que son tradicionales para cada una; pizzera, pomarola, bolognesa, matriciana y otras.

No se permiten en estas salsas el agregado de aditivos conservadores o colorantes.

D.1763.17 La salsa ketchup deberá cumplir los siguientes requisitos:

Sólidos totales	mín. 35%
pH a 20° C	máx. 4.3

D.1763.18 La salsa tipo pizzera debe ser elaborado con pulpa y jugo de tomates sanos y limpios, sin piel, ni pedúnculos, pasados por una malla no mayor a 0.7 mm de luz, o concentrado de tomate sin piel, adicionadas o no de: trozos de tomates sin piel ni semillas, orégano, ajo, ají, tomillo, cebolla, sal, azúcares y otros ingredientes, autorizándose un agregado máximo de 2% de almidón o de aditivos espesantes autorizados de acuerdo a la lista positiva correspondiente. El contenido de sólidos solubles mínimos será de 5%.

D.1763.19. La pasta de mostaza debe responder a las siguientes características:

Esencia de mostaza	mín. 0.1%
Acidez total como ácido acético	mín. 1%

Se permite la inclusión de ajo y cebolla en la mostaza tipo alemana.

D.1763.20 En la designación del condimento o aderezo a base de mostaza los caracteres serán de igual tamaño, realce y visibilidad.

Sección V
Caldos y sopas
Definiciones para caldos y sopas

D.1764 Caldo. Es la conserva que resulta de la cocción en un medio líquido de carnes y/o vegetales, sustancias ricas en proteínas o sus derivados y/o por la reconstitución de mezclas de estos ingredientes con la adición facultativa de otros ingredientes que se detallan más adelante.

D.1764.1 Caldo deshidratado. Es el producto preparado según se describe en el artículo anterior que se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos o tabletas o en pasta, para ser consumido luego de la reconstitución por agregado de agua.

D.1764.2 Sopa. Es la conserva elaborada a base de caldo con el agregado de ingredientes facultativos que se detallan más adelante.

D.1764.3 Sopa concentrada. Es el producto preparado según lo definido precedentemente que se expende en forma semi-líquida o viscosa, con un porcentaje de sólidos totales comprendidos entre 50 y 75%, para ser consumido mediante el agregado de agua.

D.1764.4 Sopa deshidratada. Es el producto preparado por deshidratación de sopa o con algunos de los ingredientes facultativos descriptos para sopas, deshidratados y mezclados, que debe ser reconstituido con agua y/o leche para ser consumido.

Disposiciones generales para caldos y sopas

D.1764.5 Se distingue distintos tipos de caldos deshidratados de acuerdo con la materia prima empleada, a saber:

a) de carnes: gallina, carne bovina, panceta, etc.;

b) de pescado;

c) de verduras: choclo, zapallo, verduras, etc.;

d) mixto: carnes y hortalizas.

D.1764.6 Los siguientes ingredientes son facultativos para los caldos: grasas comestibles, hidrolizados de proteína, extracto de levadura desamargado, vegetales deshidratados, extractos de carne, sal, especias y condimentos, aditivos de la lista positiva de este título y aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales.

D.1764.7 Los siguientes ingredientes son facultativos para el caso de sopas: pastas alimenticias, sémolas, harinas, almidones y féculas, grasas comestibles, extractos de carne, hidrolizados de proteína, extractos de levadura desamargada, carnes y sus derivados, productos pesqueros, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados, cereales y derivados, legumbres, hortalizas, azúcares, sal, especias y condimentos, aromatizantes y colorantes de las listas generales de aditivos aromatizantes y colorantes (excepto los colorantes artificiales) y los aditivos autorizados en la lista general de aditivos alimentarios de este título.

Disposiciones particulares para caldos y sopas

D.1764.8 Los caldos deshidratados deberán cumplir las siguientes exigencias.

Humedad	máx. 8%
Sal (base seca)	máx. 60%
Almidones (base seca)	máx. 10%
Nitrógeno Kjieldahl (base seca)	
Caldos de carnes y pescados	mín. 1%
Caldos mixtos	mín. 0.75%
Creatina-creatinina (como creatinina, base seca)	
Caldos de carnes y pescado	mín. 0.3%
Caldos de gallina	mín. 0.1%
Caldos mixtos	mín. 0.2%

D.1764.9 Las sopas deshidratadas deben presentar una humedad máxima de 10%.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

N°INS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
300	Acido ascórbico (1-)	Salsas	Nse
300	Acido ascórbico (1-)	Sopas y caldos	1000
330	Acido cítrico	Salsas	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Salsas	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Sopas y caldos	1000
620	Acido glutámico (1(+)-)	Sopas y caldos	10000
620	Acido glutámico (1(+)-)	Salsas	Nse
626	Acido guanílico	Salsas	Nse
626	Acido guanílico	Sopas y Caldos	2000
630	Acido inosínico	Salsas	Nse
630	Acido inosínico	Sopas y Caldos	2000
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Salsas	Nse
296	Acido málico (dl-)	Salsas	Nse
353	Acido metatartárico	Salsas	Nse
280	Acido propiónico	Salsas	1000
200	Acido sórbico	Salsas (incluídas ketchup excluídas otras de tomates)	1200
334	Acido tartárico (l+-)	Salsas	Nse
554	Aluminio y sodio silicato de	Condimentos en polvo	20000
305	Ascorbilo estearato de	Salsas	500
304	Ascorbilo palmitato de	Salsas	500
320	Butilhidroxianisol, BHA	Salsas	200
320	Butilhidroxianisol, BHA	Sopas y caldos	200
321	Butilhidroxitolueno, BTH	Salsas	200
321	Butilhidroxitolueno, BTH	Sopas y caldos	200/
302	Calcio ascorbato de	Salsas	Nse
302	Calcio ascorbato de	Sopas y caldos	1000
227	Calcio bisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40S02
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Salsas	10000
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Salsas	100000
629	Calcio guanilato de	Salsas	Nse
629	Calcio guanilato de	Sopas y caldos	2000
633	Calcio inosinato de	Sopas y caldos	2000
633	Calcio inosinato de	Salsas	Nse
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de, bifosfato de, difosfatodiácido de	Sopas y caldos	3000 P2O5
552	Calcio silicato de	Condimentos en polvo	20000
552	Calcio silicato de	Sal de mesa	20000
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Condimentos en polvo	20000
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Sal de mesa	20000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Salsas	10000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Sopas	5000
407	Carragenina, (incluídas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Salsas	10000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Sopas y caldos	5000
460i	Celulosa microcristalina	Salsas	10000
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Sopas y caldos	2000
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Salsas	10000

473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Salsas	10000
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Sopas y caldos	2000
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Salsas	10000
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Salsas	10000
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Salsas	10000
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Salsas	10000
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Salsas	10000
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Salsas	10000
414	Goma arábiga, goma acacia	Salsas	5000
410	Goma garrofín, caroba, algarrobo, jatai	Salsas	5000
410	Goma garrofín, caroba, algarrobo, jatai	Sopas	5000
412	Goma guar	Sopas	5000
412	Goma guar	Salsas	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Sopas	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Salsas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Salsas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Sopas	5000
415	Goma xantano o xántica	Salsas	1000
415	Goma xantano o xántica	Sopas	1000
463	Hidroxipropil celulosa	Salsas	5000
463	Hidroxipropil celulosa	Sopas y caldos	5000
322	Lecitina	Sopas	2000
322	Lecitina	Salsas	2000
553	Magnesio silicato de	Sal de mesa	20000
553	Magnesio silicato de	Condimentos en polvo	20000
461	Metilcelulosa	Salsas	5000
461	Metilcelulosa	Salsas	5000
465	Metiletilcelulosa	Sopas y caldos	5000
465	Metiletilcelulosa	Salsas	5000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Salsas	10000
311	Octil galato	Salsas	100
311	Octil galato	Sopas y caldos	100
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Sopas y caldos	1000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Salsas	5000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Salsas	5000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de	Sopas y caldos	1000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Sopas y caldos	1000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de	Salsas	5000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Sopas y caldos	1000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Salsas	5000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearáto de	Salsas	5000
436	Polieoxietilen (20) sorbitán triestearáto de	Sopas y caldos	1000
303	Potasio ascorbato de	Sopas y caldos	1000
303	Potasio ascorbato de	Salsas	Nse
228	Potasio bisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2
450iv	Potasio, -(di) difosfato pirofosfato ácido de	Sopas y caldos	3000P2O5
317	Potasio eritorbato de	Sopas y caldos	1000
317	Potasio eritorbato de	Salsas	Nse
628	Potasio guanilato de	Salsas	Nse
628	Potasio guanilato de	Sopas y caldos	2000
632	Potasio inosinato de	Salsas	Nse
632	Potasio inosinato de	Sopas y caldos	2000
326	Potasio lactato de	Salsas	Nse
351	Potasio malatos de	Salsas	Nse
224	Potasio metabisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Salsas	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Salsas	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Sopas y caldos	10000
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifos fato de	Sopas y caldos	3000P2O5
451ii	Potasio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Salsas	3000
283	Potasio propionato de	Salsas	1000
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
202	Potasio sorbato de	Salsas (incluídas ketchup, excluídas otras de tomates)	1200
225	Potasio sulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Salsas	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Salsas	Nse
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Sopas y caldos	3000P2O5
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Salsas	Nse
310	Propil galato	Salsas	100
310	Propil galato	Sopas y caldos	100
551	Silicio dióxido, sílice	Condimentos en polvo	20000
301	Sodio ascorbato de	Salsas	Nse

301	Socio ascorbato de	Sopas y caldos	1000
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Salsas	Nse
450i	Sodio -(di) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Salsas	75
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) 5' guanilato de	Salsas	Nse
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di) 5' guanilato de	Sopas y caldos	2000
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	Salsas	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de	Sopas y caldos	2000
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Salsas	Nse
316	Sodio eritorbato de	Salsas	Nse
316	Sodio eritorbato de	Sopas y caldos	1000
481	Sodio, esteaoril lactato de, esteaoril lactilato de	Salsas	10000
325	Sodio lactato de	Salsas	Nse
350	Sodio malatos de	Salsas	Nse
223	Sodio metabisulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Salsas	Nse
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Sopas y caldos	10000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Salsas	Nse
335i	Sodio, -(mono) tartrato de	Salsas	Nse
451i	Sodio, -(penta) trifosfato de, tripolifosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
452i	Sodio, polifosfato de, metafosfato de, hexametafosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
281	Sodio propionato de	Salsas	1000
201	Sodio sorbato de	Salsas (incluidas ketchup excluídas otras de tomate)	1200
221	Sodio sulfito de	Vinagre de vino y sidra	40SO2
450iii	Sodio, (tetra) difosfato de, pirofosfato de	Sopas y caldos	3000P2O5
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Salsas	Nse
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2C5
450ii	Sodio -(tri) difosfato de	Sopas y caldos	3000P2C5
491	Sorbitán monoestearato de	Salsas	10000
494	Sorbitán monooleato de	Salsas	10000
495	Sorbitán monopalmitato de	Salsas	10000
492	Sorbitán triestearato de	Salsas	10000
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Salsas	200
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Sopas y caldos	200
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Salsas	Nse
306	Tocoferoles, concentrado mezcla	Salsas	Nse

CAPITULO XXIV
PRODUCTOS PROTEICOS Y LEVADURAS
Sección I
Productos proteicos vegetales
Definiciones para productos proteicos vegetales

D 1765 Con el nombre genérico de productos proteicos de soja se entiende los preparados a partir de semillas de soja de la variedad Glycine máx. (L) Merril, sanas, limpias y descascaradas, por eliminación de parte de los componentes no proteicos.

D 1765 1 Concentrado de proteína de soja. Es el producto proteico de soja con un contenido de proteína original no menor de 70% (N% x 6.25) en base seca.

D.1765.2 Producto de soja aislado o aislado de soja. Es el producto proteico de soja con un contenido de proteína original no menor de 90% (N% x 6.25) en base seca. El valor nutricional de este producto expresado como PER (Relación de Eficiencia Proteica) no será inferior a 1.8.

D.1765.3 Productos texturizados de proteína de soja. Son los productos proteicos de soja preparados a partir de diversos productos de soja (harina, sémolas, concentrados y aislados) por solubilización de proteínas e hilado o extrusión. Se presentan en diversas formas (tiras, fibras, gránulos, rebanadas, etc.) y deben rehidratarse para su empleo como ingredientes de modo de cumplir las siguientes exigencias:

PER	mín. 2.0
Aflatoxinas	máx. 0.03 mg/g

D.1765.4 Leche de soja. Es la suspensión de los componentes de la soja obtenida por remojado, molienda, filtración y cocción de las semillas sanas, limpias y descascaradas de Glycine max. (L) Merril. Deberá recibir un tratamiento térmico autorizado para su conservación, pudiendo emplearse la pasteurización, los métodos UHT o la esterilización y será envasada herméticamente. Debe inactivarse los factores antinutricionales propios de la soja y los oligosacáridos y presentar las siguientes características:

Proteínas originales	3.0 - 3.6% m/m
Sólidos totales	6 - 11.5% m/m

D.1765.5 Alimento líquido de soja. Es el producto definido en el artículo anterior adicionado de agua y/o jugos o pulpas de frutas u hortalizas, edulcorantes nutritivos y los aditivos permitidos en la lista positiva de este título. Deberá presentar un contenido de solidos totales mínimo de 6% m/m y de proteína de 0,5% m/m. Cuando contenga jugos o pulpas de frutas u hortalizas, cereales u otras sustancias alimenticias autorizadas, el producto se rotulará «Alimento líquido de Soja con...», llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia alimenticia que corresponda, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

D.1765.6 Tofu. Son los productos obtenidos por coagulación de la proteína de la leche de la soja por medio de la adición de sales (cloruro de magnesio, cloruro de calcio y sulfatos de calcio), moldeo y escurrido. Pueden ser agregados de especias y condimentos y aditivos saborizantes de la lista general de este título.

D.1765.7 Gluten de trigo o gluten. Es el producto proteico resultante de la separación de la mayor parte de los compuestos solubles de la harina de trigo, excepto las proteínas. Se obtiene por lavado con agua potable de una masa obtenida por humidificación de la sémola o harina de trigo blanco o integral y secado posterior.

Disposiciones generales para productos proteicos vegetales

D.1765.8 Los productos definidos en esta sección pueden servir de base para la preparación de platos semipreparados que se venden adecuadamente envasados y rotulados. Cuando se trate de productos con la forma de filetes, tiras u otras se denominarán por su forma, seguida del producto proteico de que se trate, por ejemplo «filetes de soja». A continuación se indicará su presentación, por ejemplo: «deshidratados», «rebozados». Para este último caso se permitirá también la expresión «tipo milanesa» o «empanados» con caracteres de tamaño no mayor al nombre del producto. Se admite en este caso en el recubrimiento, los aditivos autorizados en la lista positiva de este título.

D.1765.9 No se autoriza las mezclas de leche de vaca o sus componentes con ingredientes originarios de la soja, en los productos definidos en esta sección.

Disposiciones particulares para productos proteicos vegetales

D.1765.10 Para mejorar el sabor de la leche de soja puede emplearse tratamientos enzimáticos y alcalinos y los aditivos aromatizantes de la lista general de este título.

D.1765.11 El gluten de trigo puede presentarse deshidratado o en pasta. Este último caso deberá conservarse en refrigeración, lo cual se consignará en el rótulo, así como la forma de empleo.

El producto deshidratado debe contener como máximo 10% m/m de humedad y ambos deben satisfacer las siguientes exigencias de composición:

Proteína cruda (N% x 6.25, base seca)	mín. 80% m/m
Cenizas (base seca)	máx. 2.0% m/m
Materia grasa (extracto etéreo, base seca)	máx. 2.0% m/m

El gluten de trigo se podrá denominar «gluten vital» cuando presente notorias propiedades viscoelásticas en su estado hidratado. Cuando haya perdido estas propiedades debido a la desnaturalización de sus proteínas, se tratará de gluten desvitalizado.

Sección II
Agentes leudantes
Definiciones para agentes leudantes

D.1766 Agentes leudantes. Son los preparados naturales o artificiales que, en condiciones adecuadas producen desprendimiento de anhídrido carbónico y se utilizan con el fin de hacer esponjosa la masa preparada con harinas o almidones.

D.1766.1 Levaduras. Son los productos constituidos por hongos microscópicos del género Sacchoaromyces obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra o por cultivos de saccharomyces en medios nutritivos adecuados.

Pueden presentarse en varias formas prensada, comprimida, seca y de panificación (masa agria).

D.1766.2 Levadura de cereales o levadura prensada. Es el producto obtenido de cultivos de levaduras puras (Saccharomyces cerevisieae) en medios nutritivos apropiados, sometidos ulteriormente a centrifugación y presión.

Se presenta como una masa uniforme, de consistencia firme, pastosa y olor característico, constituida por células en su mayor parte vivas.

D.1766.3 Levadura de cerveza desecada. Es la levadura de cerveza desarmargada y desecada, por procedimientos adecuados. Puede presentarse en escamas o en polvo amarillo rojizo.

D.1766.4 Levadura de panadería (o de panificación) o masa agria. Es la masa agria de panadería, producto de un amasijo anterior o de un cultivo puro de bacterias, que se ha mantenido -durante cierto tiempo- a la temperatura de 20° -28° C (simbiosis de Saccharomyces cerevisieae y bacterias lácticas).

D.1766.5 Extracto de levadura. Es el producto obtenido de levaduras de cualquier procedencia mediante plasmolisis y subsiguiente autolísis y cocimiento bajo presión seguido de una concentración final al vacío.

Se denominará «extracto de levadura de...» y a continuación el origen de la levadura utilizada.

D.1766.6 Levadura artificial, levadura química o polvos de hornear. Son los preparados destinados a producir el levantamiento y esponjamiento de determinadas masas elaboradas con harina, agua, leche y otras sustancias.

Disposiciones particulares para agentes leudantes

D.1766.7 La levadura de cereales debe presentar las siguientes características:

Humedad	máx. 71%
Cenizas totales	máx. 2.5%
Acidez	máx. 5 meq/100g

D.1766.8 El poder fermentativo (Hayduck - Kusserow) en las levaduras para panificación, será de un litro de anhídrido carbónico en 2 horas, para un peso de levadura correspondiente a 10 g. de sustancia seca. Deben conservarse en refrigeración.

D.1766.9 El extracto de levadura debe presentar las siguientes características:

Residuo seco a 100 - 105°C	mín. 75% m/m
Nitrógeno total (base seca)	máx. 9% m/m
Cenizas totales a 500 - 550°C	máx 25% m/m
Cloruros (como Na Cl) (base seca)	máx. 15% m/m

D.1766.10 Las levaduras artificiales deben desprender por lo menos 10% m/m de anhídrido carbónico. Se deben presentar en forma de polvo fino y homogéneo, de color blanco y prepararse en base a mezclas de algunos de los siguientes compuestos: bicarbonato de sodio o amonio, ácidos cítrico, tartárico, málico y fumárico, bitartrato de potasio, fosfato ácido de calcio y pirofosfato de sodio. Pueden incorporársele diluyentes, a los efectos de su dosificación en la masa, tales como: almidón, féculas o harina.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
522	Aluminio y potasio, sulfato de, alumbre de	Polvos leudantes	Nse
517	Amonio sulfato de	Polvos leudantes	Nse
341ii	Calcio, -(di) fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Proteínas	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Proteínas	Nse
450vii	Calcio, -(mono) difosfato de bifosfato de, difosfatodiácido de	Proteínas	Nse
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Proteínas	Nse
515	Potasio sulfato de	Polvos leudantes	Nse
491	Sorbitán mono-estearato de	Levaduras	10000
494	Sorbitán monooleato de	Levaduras	10000
495	Sorbitán mono-palmitato de	Levaduras	10000
492	Sorbitán triestearato de	Levaduras	10000
330	Acido cítrico	Alimento líquido de soja	Nse
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Alimento líquido de soja	Nse
288	Acido málico (dl-)	Alimento líquido de soja	Nse
224	Acido tartárico (l+-)	Alimento líquido de soja	Nse
170	Carbonato de calcio	Alimento líquido de soja	Nse
407	Carragenina de soja	Alimento líquido	1000
509	Cloruro de calcio	Alimento líquido de soja	400
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Alimento líquido de soja	200
440	Pectina	Alimento líquido de soja	Nse

CAPITULO XXV
AGUA Y BEBIDAS SIN ALCOHOL
Sección 1
Agua
Definiciones para agua

D.1767 Agua potable. Es el agua que es apta para la alimentación y uso doméstico o de industrias alimentarias, comprendiendo el agua corriente y el agua de pozo, manantial o aljibe que cumpla con las características que se establecen en esta sección para «agua potable».

D.1767.1 Agua tratada es aquella que fue sometida a un tratamiento autorizado de modo que reúna luego del mismo las características propias del agua potable.

Disposiciones generales para agua

D.1767.2 El agua destinada al riego de productos agrícolas debe cumplir con los parámetros establecidos para este fin por el Decreto Nº 253/79 del Ministerio de Transporte y Obras Públicas, o sus modificaciones vigentes. Queda prohibido para estos fines el uso de agua provenientes de pozos séptico.

D.1767.3 El agua potable debe reunir las siguientes características:

a) caracteres sensoriales:

a.1. olor y sabor característicos, desprovista de sabores u olores extraños;

a.2. valor máximo admisible (VMA) de color en la escala platino - cobalto, 20 unidades;

a.3. valor máximo admisible (VMA) de turbiedad: 5 unidades nefelométricas.

b) caracteres físicos y químicos:

pH	6 - 9
Residuo seco a 180°C	máx. 1 g/l
Dureza total en CaCO3	máx. 500 mg/l
Cloruros	máx. 300 mg/l
Sulfatos	máx. 400 mg/l
Cobre	máx. 1 mg/l
Manganeso	máx. 0.1 mg/l
Aluminio	máx. 0.5 mg/l
Hierro	máx. 0.3 mg/l
Zinc	máx. 5 mg/l
Sodio	máx. 200 mg/l
Fósforo como P2O5	máx. 0.4 mg/l
Nitratos como N	máx. 10 mg/l
Nitratos como NO2	máx. 1.5 mg/l
Tensoactivos (como lauril sulfato de sodio)	máx. 0.2 mg/l

Contaminantes tóxicos:

Arsénico	máx. 50mcg
Cadmio	máx. 5 mcg
Cianuro	máx. 100 mcg
Cromo	máx. 50 mcg
Fluor	máx. 1500 mcg
Mercurio	máx. 1 mcg
Plomo	máx. 50 mcg
Selenio	máx. 10 mcg
Fenoles como C_6H_5OH	máx. 0.5 mcg
Extracto etéreo	máx. 10 mcg
Hidrocarburos policílicos aromáticos	máx. 0.2 mcg
Plaguicidas y similares totales	máx. 0.5 mcg

Su radioactividad no sobrepasará los siguientes valores:

Alfa	máx. 0.1 Becquerel/l
Beta	máx. 1 Becquerel/l

c) caracteres microbiológicos:

c.1. no debe contener microorganismos patógenos;

c.2. el contenido de bacterias coliformes totales y fecales debe ser 0 (cero) colonias por 100 ml de agua, por el método de membrana filtrante, o menor que 2/100ml por el método de número más probable;

c.3. el contenido de bacterias heterotróficas debe ser menor o igual a 500 ufc/ml.

Se establecen las siguientes excepciones:

c.4. en el caso de aguas tratadas, si se analiza un mínimo de 40 muestras anuales, tomadas regularmente a lo largo del año, se puede aceptar hasta 5 colonias de coliformes totales/100ml, en un 5% de los casos, siempre que no sean resultados obtenidos en muestras consecutivas;

c.5. en el caso de aguas no tratadas, se admite hasta 10 colonias de coliformes totales/100ml, si en dos muestras posteriores sucesivas tomadas en el plazo de una semana, el resultado es menor de 10/100ml en ambos casos.

Debe procederse al análisis inmediato del agua, siempre que pueda presumirse la presencia de Salmonella, Shigella, Pseudomona aeruginosa, Yersinia enterocolítica, Enterovirus o cualquier otro microorganismo patógeno.

d) caracteres biológicos.

No debe contener ningún tipo de organismo vivo o muerto, cualquiera sea su número y significado sanitario, tales como: algas, hongos, cladóceros, helmintos, protozarios, larvas de insectos, caracoles, vegetales o partes de ellos.

D.1767.4 Queda prohibida la distribución y consumo de aguas no potables. Podrá autorizarse con carácter de excepción el uso de aguas que no cumplan con las características sensoriales, físicas, químicas (a excepción de las referidas a contaminantes tóxicos) o microbiológicas, si no se detectan microorganismos patógenos.

D.1767.5 Se admite los siguientes procesos para el tratamiento de potabilización de aguas: coagulación, sedimentación, adsorción, filtración y desinfección, con

sustancias autorizas para estos fines.

Aguas envasadas
Definiciones para aguas envasadas

D.1767.6 Agua mineral. Es el agua apta para la bebida, procedente de estratos acuíferos, que surja o se extraiga sin contaminación, captada y embotellada convenientemente en el lugar de origen, que permanezca en las mismas condiciones luego de envasar.

D.1767.7 Agua mineralizada. Es el agua potable que ha sido adicionada de sustancias minerales bromatológicamente aptas y que cumplen los requisitos establecidos para aguas minerales en los artículos D.1767.10 inciso b) y D.1767.11.

D.1767.8 Con la denominación genérica de aguas gasificadas se entienden las aguas de bebida envasadas adicionadas de gas carbónico a una presión no inferior a 1.5 atmósferas.

D.1767.9 Se distingue los siguientes tipos de aguas gasificadas:

a) agua mineral gasificada o con gas; es el agua mineral adicionada exclusivamente de anhídrido carbónico;

b) agua mineralizada gasificada o con gas; es el agua mineralizada adicionada de anhídrido carbónico;

c) agua de mesa gasificada, o con gas, o soda; es el agua potable adicionada exclusivamente de anhídrido carbónico.

Disposiciones generales para aguas envasadas

D.1767.10 Desde el punto de vista microbiológico el agua mineral, debe cumplir con las siguientes características:

a) en el punto de emergencia;

a.1. ausencia en 100 ml de parásitos, microorganismos patógenos, enterobacterias y Estreptococos fecales (grupo D);

a.2. recuento en placa mesófilos aerobios totales a 37°, en agar nutriente, máximo 10 ufc/ml;

b) en el producto envasado;

b.1. ausencia en 250 ml de Escherichia coli u otros coliformes, estreptococos fecales y Pseudomona aeruginosa.

b.2. ausencia de anaerobios sulfito reductores en 50 ml.

b.3. en aguas gasificadas, recuento en placa de aerobios mesófilos totales a 37°C en agar nutriente, máximo 30 ufc/ml.

D.1767.11 Desde el punto de vista físico - químico, el agua mineral debe diferenciarse del agua potable por el contenido de determinadas sales minerales, así como por la presencia de oligoelementos u otros constituyentes. Su contenido de sales totales (residuo seco a 180°) será un 20% mayor al de las aguas de pozos superficiales y de las aguas potables suministradas para el consumo público de la zona.

Debe cumplir con los siguientes requisitos:

Olor y sabor	inobjetable
Color	máx. 10 unidades de platino cobalto
Turbidez	máx. 1.5 NTU (unidades nefelométricas)
Amoniaco	no detectable
Bario	máx. 1.0 mg/l
Cloro libre	no detectable
Materia Orgánica (OC)	máx. 3 mg/l
Nitratos como NO3	máx. 100 mg/l
Nitritos	no detectable
Plata	máx. 0.05 mg/l
Sulfuro	no detectable
Compuestos fenólicos, pesticidas, hidrocarburos aromáticos polinucleares aceites minerales, grasas, agentes tensoactivos	ausentes

Para los contaminantes tóxicos no incluidos aquí, deberán cumplirse los límites establecidos para agua potable.

D.1767.12 Las aguas minerales importadas no pueden introducirse al país sino mediante un certificado expedido por las autoridades sanitarias del país de origen en el que se acredite que las fuentes de donde procedan están sujetas a control higiénico oficial y cumplen con los parámetros establecidos en el artículo D.1767.10 a) El producto envasado debe responder a las mismas exigencias establecidas para las aguas minerales nacionales.

D.1767.13 Queda prohibido el uso de la denominación «agua mineral» para designar aguas mineralizadas artificialmente. Se prohibe asimismo usar en la rotulación, prospectos o cualquier tipo de propaganda toda mención que pueda inducir a engaño al consumidor acerca del origen y cualidades, así como cualquier indicación relacionada con propiedades terapéuticas.

D.1767.14 La rotulación del agua mineralizada, debe cumplir con los requisitos generales de rotulación incluyendo las sustancias minerales agregadas en la lista de ingredientes.

D.1767.15 Los envases utilizados para cualquier tipo de agua deben presentar cierre seguro e inviolable, de modo que no se evidencien pérdidas de su contenido como consecuencia de los procesos propios del transporte y almacenamiento de los mismos.

D.1767.16 Queda permitido el agregado de gas carbónico, bromatológicamente apto a las aguas de bebida envasadas.

Hielo
Definiciones para hielo

D.1767.17 Hielo. Es el producto obtenido por la congelación de agua potable.

D.1767.18 Hielo claro semitransparente. Es el producto obtenido por congelación de agua potable agitada mecánicamente durante el proceso. Presentará un núcleo central opaco, siendo transparente en todo su espesor.

D.1767.19 Hielo cristalino o hielo cristal. Es el producto preparado por congelación de agua destilada privada de aire. Debe presentar un aspecto transparente en toda su masa.

D.1767.20 Hielo seco o nieve carbónica. Es el producto sólido que se obtiene por rápida expansión del anhídrido carbónico líquido, el que debe satisfacer las exigencias establecidas para el gas carbónico.

D.1767.21 Hielo de salmuera. Es el obtenido por congelación en su punto eutéctico (-21°C a -26°C) de soluciones de cloruro de sodio o cloruro de calcio.

Disposiciones generales para agua, aguas envasadas y hielo

D.1767.22 Los exámenes químicos del hielo claro semitransparente y el hielo cristalino deben responder a la materia prima empleada y por los exámenes microbiológicos a las condiciones establecidas para el agua potable.

D.1767.23 Todas las técnicas analíticas necesarias para establecer las características de potabilidad del agua, las normas de calidad de aguas envasadas y de hielo, se regirán por los métodos recomendados por la última edición de «Standard Methods for Examination of Water and Wastewater», de la American Public Health Association (APHA).

Sección II
Bebidas sin alcohol
Definiciones para bebidas sin alcohol

D.1768 Con la denominación de bebidas sin alcohol, bebidas analcohólicas, refrescos o bebidas refrescantes se entiende las soluciones acuosas adicionadas de azúcares y alguno(s) de los siguientes ingredientes complementarios: jugos, jugos concentrados de frutas y hortalizas, néctares, pulpas, disgregados o cremogenados de frutas u hortalizas, componentes extraidos por diferentes procedimientos de plantas o de sus partes (extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones), sueros lácteos, miel, melaza de caña, sales minerales y aditivos autorizados. Pueden contener aromatizantes/saborizantes y colorantes de las listas generales respectivas, excepto en los casos en que estos se prohiban a texto expreso. No deben contener alcohol etílico, a excepción de la malta y ginger ale en los que se admite un contenido máximo de 0.5% (v/v).

D.1768.1 Bebida gasificada. Es la bebida analcohólica que contiene anhídrido carbónico de uso alimentario de modo que su presión en el producto envasado no sea inferior a 1.5 atmósferas.

D.1768.2 Se distingue los siguientes tipos de bebidas analcohólicas:

a) bebidas aromatizadas, coloreadas o no, gasificadas o no, que no contienen jugos de frutas; cuando dichas bebidas son incoloras y transparentes, se las puede denominar: «Gaseosas».

b) bebidas con jugos de frutas, gasificadas o no, son las elaboradas con jugos de frutas en un porcentaje mínimo de 10%, a excepción del jugo de limón para el cual se permite 5% como mínimo;

c) bebidas, gasificadas o no, con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macís, semillas de cola, canela, guaraná u otros productos de origen vegetal, con aditivos autorizados. Deben presentar el sabor característico del producto vegetal usado como base; pueden contener hasta 200 mg/l de cafeína, en el caso en que la solución extractiva la contenga como componente natural.

d) agua tónica es la bebida preparada a base de extractos de Quasia amara L. o esencias cítricas y quinina;

e) malta es la bebida preparada a base de cebada, aromatizada o no con lúpulo, cuya concentración alcohólica no debe ser superior a 0.5% (v/v);

f) ginger ale es la bebida gasificada preparada con agua potable, jarabe simple, extracto de jengibre y ácidos cítrico y tartárico.

D.1768.3 Jarabes concentrados para refrescos. Son los jarabes definidos en D.1745.6 no gasificados, adicionados de los ingredientes correspondientes y aditivos permitidos, que por dilución permiten obtener alguna de las bebidas definidas en el artículo anterior. Se distingue los siguientes tipos:

a) jarabe concentrado a base de esencias y colorantes naturales o artificiales;

b) jarabe concentrado conteniendo jugo de frutas; es aquel que contiene como mínimo el doble del porcentaje de jugo establecido en el artículo D.1768.2.; pueden ser adicionados de pulpas, disgregados o cremogenados;

c) jarabe natural de... (aquí el nombre de la fruta) es el que contiene 30% m/m como mínimo del jugo de la fruta correspondiente; no contendrán aditivos aromatizantes ni colorantes.

D.1768.4 Los productos definidos en esta sección pueden ser destinados a la preparación de bebidas alcohólicas de fantasía.

Disposiciones generales para bebidas sin alcohol

D.1768.5 El agua empleada en la elaboración de las bebidas analcohólicas debe cumplir los requisitos para agua potable.

D.1768.6 Las bebidas analcohólicas deben presentar el color, olor y sabor propios del tipo de bebida de que se trate. Su aspecto debe ser tal que no dé indicación de alteración o de un deficiente estado higiénico sanitario.

D.1768.7 Todas las bebidas analcohólicas deben comercializarse en envases rígidos o semirígidos que se llenen en el local de elaboración mediante sistema mecánico de formado-llenado-cerrado o de llenado y cerrado inmediato. Se prohibe el uso de envase flexible (tipo «Sachet») de contenido inferior a un litro, que se considere diseñado exclusivamente para el consumo directo desde el envase.

D.1768.8 Todos los envases de bebidas sin alcohol deben tener cierres herméticos e inviolables.

Disposiciones particulares para bebidas sin alcohol

D.1768.9 Las bebidas definidas en D.1768.2, literal b, pueden ser adicionadas de pulpas, disgregados o cremogenados de frutas y hortalizas (en cantidad no superior a 3% m/v por cada 10% v/v. de jugo) y aditivos autorizados.

D.1768.10 El agua tónica debe contener un mínimo de 30 mg/l. de quinina. Puede ser adicionada de clorhidra-

to o sulfato de quinina hasta una concentración de 150 mg./l (expresada en quinina anhidra) y no más de 5 0 ml/kg de extracto de Quasia amara L.

D.1768.11 Las bebidas definidas en los literales a), b) y c) del artículo D.1768.2 se pueden rotular con nombre fantasía o marca de fábrica

Las definidas en el literal a) no pueden rotularse con nombre de fruta debiendo figurar en el rótulo la expresión «SABOR...» en caracteres de igual tamaño, quedando prohibida cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas.

Las bebidas definidas en el literal b) se pueden rotular con el nombre de la fruta, pudiendo incluirse la expresión «con jugo de.. », siempre que la misma figure en caracteres inferiores a los del nombre fantasía.

D.1768 12 Los jarabes para refrescos deben designarse de acuerdo a los principios establecidos para las bebidas analcohólicas. En todos los casos debe indicarse claramente la dilución a realizar para obtener alguna de las bebidas definidas anteriormente.

D.1768.13 Queda permitido incluir en el rótulo de los productos definidos en D.1768.3, literales b y c, la expresión «con jugo de...», en caracteres de menor tamaño que los del nombre fantasía, siempre que se indique el porcentaje de jugo en el jarabe y en la bebida terminada.

D.1768.14 Los jarabes concentrados para refrescos pueden contener una concentración máxima de aditivos que resulte de multiplicar el límite máximo en la bebida sin alcohol lista para el consumo por el grado de dilución a emplear para su preparación.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
443	Aceites vegetales bromados, aceites brominados	Bebidas sin alcohol	15
400	Acido algínico	Bebidas sin alcohol	300
300	Acido Ascórbico (l-)	Bebidas sin alcohol	Nse
210	Acido benzoico	Bebidas sin alcohol	1000
330	Acido cítrico	Bebidas sin alcohol	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Bebidas sin alcohol	Nse
338	Acido fosfórico	Bebidas con extracto de cola	600
297	Acido fumárico	Bebidas sin alcohol	Nse
574	Acido glucónico (d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Bebidas sin alcohol	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Bebidas sin alcohol	Nse
296	Acido málico (dl-)	Bebidas sin alcohol	Nse
353	Acido metatartárico	Bebidas sin alcohol	Nse
200	Acido sórbico	Bebidas sin alcohol	500
334	Acido tartárico (l+-)	Bebidas sin alcohol	Nse
359	Amonio adipato de	Bebidas sin alcohol	Nse
403	Amonio alginato de	Bebidas sin alcohol	300
304	Ascorbilo palmitato de	Bebidas sin alcohol	Nse
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Bebidas con jugos de frutas	40SO2
263	Calcio acetato de	Bebidas sin alcohol	Nse
404	Calcio alginato de	Bebidas sin alcohol	300
302	Calcio ascorbato de	Bebidas sin alcohol	Nse
578	Calcio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse
327	Calcio lactato de	Bebidas sin alcohol	Nse
352	Calcio malato de	Bebidas sin alcohol	Nse
226	Calcio sulfito de	Bebidas con jugos de frutas	40SO2
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Bebidas sin alcohol	Nse
466	Carboximetilcelulosa sódica	Bebidas sin alcohol	Nse
900	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetilsiloxano	Bebida con extracto de cola	10
512	Estannoso cloruro	Bebidas sin alcohol	15
915	Esteres de colofonia con glicerol	Bebidas sin alcohol	100
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Bebidas sin alcohol	400
473	Esteres grasos de sacarosa, sacaroésteres	Bebidas sin alcohol	400
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico	Bebidas sin alcohol	400
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla)	Bebidas sin alcohol	400
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico	Bebidas sin alcohol	400
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico	Bebidas sin alcohol	400
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico	Bebidas sin alcohol	400
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico	Bebidas sin alcohol	400
958	Glicirricina	Bebidas sin alcohol	Nse
414	Goma arábiga, goma acacia	Bebidas sin alcohol	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Bebidas sin alcohol Bebidas sin alcohol	Nse Nse
412	Goma guar	Bebidas sin alcohol	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Bebidas sin alcohol	Nse
413	Goma tragacanto, adragante	Bebidas sin alcohol	Nse
415	Goma xantano o xántica	Bebidas sin alcohol	Nse
504	Magnesio carbonato de	Bebidas sin alcohol	Nse
504ii	Magnesio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Bebidas sin alcohol	Nse
580	Magnesio gluconato de	Bebidas sin alcohol	Nse

CAPITULO XXVI
BEBIDAS ALCOHOLICAS FERMENTADAS
Sección I
Vinos
Definiciones para vinos

D 1769 Vino. Es el producto obtenido por la fermentación alcohólica de la uva fresca, industrialmente madura, o del mosto proveniente de uva fresca, industrialmente madura, eventualmente sometida a correcciones y tratamientos enológicos autorizados.

D.1769.1 Vino tinto. Es el producto obtenido por fermentación del mosto de uvas tintas o mezcla de tintas y blancas, en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para obtener una adecuada extracción de los principios contenidos en ellos.

D.1769.2 Vino blanco. Es el producto de color amarilo más o menos pálido, o amarillo anaranjado, obtenido a partir de mosto de uvas blancas, rosadas o tintas, libradas de los hollejos en un lapso breve después de la molienda, no mayor de tres horas.

D.1769.3 Vino rosado. Es el producto de color rosado pálido, liviano, afrutado, de pronta maduración, obtenido a partir de mosto de uvas tintas separadas del hollejo antes de la fermentación, en un lapso inferior a 3 horas.

D.1769.4 Vino clarete. Es el vino poco coloreado (rubí rosado), poco cargado de tanino, liviano, obtenido por fermentación natural de jugo de uva, con corto tiempo de contacto con los hollejos.

Se reconocen dos tipos de vinos claretes:

a) Obtenidos de fermentación directa de sangrías o prensado de uvas tintas, solas o mezcladas con uvas rosadas y/o blancas;

b) Obtenidos del corte de vinos tintos y blancos genuinos.

D.1769.5 Vino espumante o espumoso. Es el vino que por su contenido de gas carbónico, en el momento de ser volcado en una copa, da lugar a la formación de espuma. Se reconoce dos tipos:

a) Vino espumante o espumoso natural: Es aquel que presenta una presión de anhídrido carbónico mínima de 4 atmósferas a 20°C, resultante de la fermentación en recipiente cerrado;

b) Vino espumante gasificado: es el obtenido por introducción de anhídrido carbónico puro al vino y una presión no inferior a 2.1 atmósferas, a 20°C.

D.1769.6 Vinos generosos, licorosos o de postre. Son los vinos secos o dulces con 14% o más de alcohol en volumen.

D.1769.7 Vinos compuestos (vermouth, vinos quinados, vinos aperitivos). Son los elaborados con no menos de 70% en volumen de vino, adicionados o no de alcohol, sustancias amargas, estimulantes o aromáticas autorizadas, pudiendo añadirse azú-

car, mosto concentrado o mistela.

D.1769.8 Vermouth o vino vermouth. Es la bebida obtenida por maceración de ciertas plantas aromáticas y amargas en vino blanco o adicionando al vino extracto de esas mismas plantas.

D.1769.9 Mosto virgen de uva o mosto. Es el producto resultante de la expresión de uvas, antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica.

D.1769.10 Mosto en fermentación. Es el producto de la expresión de uvas, sometido a la fermentación alcohólica.

D.1769.11 Mosto estabilizado. Es el mosto cuya fermentación se ha impedido mediante pasterización o sulfitación de acuerdo a prácticas enológicas adecuadas.

D.1769.12 Mosto cocido o mosto concentrado. Es el producto obtenido del mosto de uva, por deshidratación parcial térmica, al vacío o a presión normal, sin haber sufrido una caramelización sensible.

D.1769.13 Arrope de uva, mostillo o calabre. Es el mosto concentrado por calentamiento a fuego directo o al vapor caramelizado y con un contenido mínimo de 500 g. de azúcar reductor por litro, expresado en dextrosa.

D.1769.14 Caramelo de uva. Es el mosto concentrado por calentamiento, con un grado mayor de caramelización y un contenido no superior de 200 g. de azúcar por litro.

D.1769.15 Chicha de uva. Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes de alcanzar el 5% de alcohol en volumen y con un contenido no menor de 80 g. de azúcar reductor por litro.

D.1769.16 Mistela. Es el jugo de uva que ha sido adicionado de alcohol vínico hasta una graduación mínima de 16° G.L.

D.1769.17 Jugo de uva. Es el mosto filtrado (clarificado), esterilizado o pasterizado antes de iniciarse la fermentación alcohólica destinado al consumo directo.

Disposiciones generales para mostos y jugo de uva

D.1769.18 Se admite para el mosto virgen de uva y para el jugo de uva un contenido de alcohol de 0.5% en volumen, proveniente de una fermentación incipiente.

D.1769.19 Los mostos podrán ser sometidos a los siguientes tratamientos:

a) Empleo de levaduras seleccionadas;
b) Concentración parcial, no pudiendo pasar la reducción de volumen de 2/10 del mosto tratado;

c) Agregado de anhídrido sulfuroso y sus sales de potasio, de acuerdo a la lista positiva de este título;

d) Desulfitado por un procedimiento físico;

e) Adición de tanino;

f) Adición de fosfato de amonio cristalizado puro o de glicerofosfato de amonio puro, en dosis mínimas necesarias;

g) Adición de yeso puro, en proporciones tales que el vino no contenga más de 1 g/l., expresado en sulfato neutro de potasio;

h) Adición de ácido tartárico y ácido cítrico puros;

i) Chaptalización, no simultáneamente a la adición de ácido tartárico;

j) Adición de cloruro de sodio en proporción tal que el vino no contenga más de 0.5 g/l., expresados en cloruro de sodio;

k) Adición de alcohol etílico potable.

Disposición generales para vinos

D.1769.20 Los vinos deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Ser elaborados en base a uvas frescas e industrialmente maduras, correspondientes al tipo de vino elaborado y a levaduras propias de la uva;

b) Aspecto y color característico del tipo de vino;

c) Sabor y aroma característicos del tipo de vino, sin olores ni sabores extraños, sean ellos provenientes de envases en mal estado, corcho, ataques microbianos, tratamientos inadecuados, entre otros.

d) Aspecto límpido, transparente, siendo tolerado un pequeño depósito de cremor o de materia colorante;

e) Estar libre de defectos propios de una mala elaboración y/o manipulación;

f) Estar perfectamente estabilizado química y biológicamente, sin alteraciones;

g) Acidez volátil inferior a la máxima autorizada (de acuerdo a artículo D.1769.27);

h) Otras características:

microorganismos patógenos	ausencia
ácido tartárico total	mín. 1 25g/l. expresado en bitartrato de potasio
amoníaco	máx. 0.020 g/l.
glicerina	máx. 10% del contenido de alcohol.
sulfatos	máx. 1.0 g/l. expresado en K2SO4 (*)
cloruros	máx. 0.50 g/l. expresado en NaCl
cenizas	1.80 - 2.80 g/l.
alcalinidad de las cenizas	mín. 3.0 g/l expresado en Cremor
materia que por hidrólisis es reductora	máx. 1.80 g/l. expresado en dextrina

(*) En vinos viejos se puede aceptar hasta 1.6 g/l. de sulfato, expresado en K2SO4.

i) Los grados alcohólicos y los extractos secos reducidos para vinos en comercialización deben ser los siguientes:

	Alcohol (Grados Gay Lussac)	Extracto seco reducido
Tinto	Mín. 10°	Mín. 22 5 g/l.
Blanco	Mín. 10°	Mín. 18.0 g/l.
Clarete	Mín. 10°	Mín. 19.5 g/l.
Rosado	Mín. 10°	Mín. 19.5 g/l.

en casos justificados a juicio de la Comisión Enotécnica Asesora del Instituto Nacional de Vitivinicultura puedan tener un menor contenido de este extracto.

D.1769.21 Los vinos podrán ser sometidos a los siguientes tratamientos:

a) Clarificación, mediante el uso de los siguientes clarificantes:

- gelatina;
- cola de pescado;
- albúmina;
- clara de huevo;
- leche entera,
- leche descremada,
- caseína pura, o caseinato de potasio;
- caolín;
- tierra de infusorios,
- bentonita,
- taninos;

b) Tratamientos físicos como ser:

- filtración;
- tratamiento de frío;
- tratamiento térmico (pasterización, etc.);
- congelación;

c) Edulcoración por el empleo de mosto concentrado, sacarosa, o jarabe de alta fructosa.

El agregado de azúcares a los mostos o vinos debe requerir autorización previa expresa de la Servicio de Regulación Alimentaria.

D.1769 22 Podrá agregarse al mosto y al vino los aditivos que se detallan en la lista positiva de aditivos de este título.

D.1769.23 Se consideran vinos ineptos para el consumo y nocivos para la salud:

a) Los vinos adulterados;

b) Los vinos contaminados;

c) Los vinos alterados;
d) Los adicionados de colorantes naturales o artificiales no propios de la uva, alumbre, ácido salicílico, ácido bórico o sus sales, ácido benzoico, sacarina (u otros edulcorantes artificiales), glicerina, glucosa, sales de bario y de estroncio, y otras sustancias nocivas a la salud que no figuren entre los componentes de los vinos naturales;

e) Los enyesados o sulfitados en proporción mayor a la establecida en este título;

f) Los vinos de sobreprensa.

D.1769.24 Vino adulterado es aquel que ha sido adicionado de productos no autorizados por en este título, o al que se le ha sustraído o sustituido uno o varios de sus componentes naturales. Se reputa adulterado con alcohol metílico el vino cuyo contenido de metanol supere los 0.2g/l.

Asimismo se consideran adulterados los vinos que presentan las siguientes características.

a) un contenido de cloruros que supere los 0 5 g/l expresado en gramos de cloruro de sodio;

b) un contenido de sulfatos que supere 1 g/l expresado en sulfato neutro de potasio a excepción de los tipos Jerez y Manzanilla, cuyo límite admisible será de 2 g/l expresado en idéntica forma, o los vinos viejos con un límite de 1.6g/l.

c) un contenido de polialcoholes totales expresados en gramos de glicerina por litro inferior al 3% de alcohol en peso o que supere el 10% del alcohol en peso.

D.1769.25 Vinos contaminados son aquellos que contienen productos extraños (no expresamente adicionados al mismo), tales como residuos de plaguicidas, residuos de desechos industriales u otros productos o elementos químicos residuales, en cantidades superiores a las establecidas en este título

D.1769.26 Se considera vinos alterados aquellos que por la acción de los agentes naturales tales como envejecimiento excesivo, la temperatura, el aire, la luz, enzimas o microorganismos, han sufrido averías, deterioros o alteraciones en su composición intrínseca de forma que ésta o los caracteres sensoriales del vino en cuestión (sabor, aroma y color) no se ajusten a los propios del vino en cuestión, bien conservado.

D.1769.27 Sin perjuicio de las excepciones que se establecen, son vinos alterados:

a) los que estando en circulación contengan una acidez volátil superior a 1.0 g/l expresado en ácido sulfúrico; en los casos en que el tenor de acidez volátil del vino referido sea superior a 1.0 g/l hasta un máximo de 1.3 g/l expresado en idéntica forma y se trate de vino de guarda envasado en botellas de hasta 750 cc podrá ser declarado apto para el consumo, con un mínimo de 2 años de añejamiento;

b) los que estando en bodega contengan una acidez volátil superior a 1.3 g/l expresado en ácido sulfúrico;

c) los vinos que posean un contenido de ácido tartárico total inferior a 0 5 g/l expresados en bitartrato de potasio, cualesquiera sea el tenor de acidez volátil;

d) los vinos que presentan un contenido de ácido tartárico total inferior a 1.25 g/l expresados en bitartrato de potasio, en todos los casos en que los contenidos de acidez volatil sea superiores a 1 g/l, ya se traten de vino de guarda o de vinos que se encuentran en bodega o en circulación;

e) los vinos que presentan una proporción de amoníaco superior a 20 g/l.

f) los vinos adulterados por la adición de sustancias nocivas para la salud.

D.1769.28 A los efectos de lo establecido en el artículo D 1769.23, literal e), se consideran vinos ineptos los vinos librados al consumo cuyo contenido de anhídrico sulfuroso total sea superior a 275 mg/l (sin ninguna tolerancia).

D 1769.29 Podrá no declarase adulterados los vinos en que el no cumplimiento de los literales a), b) c) del artículo D.1769.24 de este decreto, puede ser explicado por causas naturales siempre que:

a) el tenor de cloruros supere los 0.300 g/l, pero sea inferior a 0.500 g/l expresado en cloruro de sodio;

b) el tenor del sulfatos supere 1 g/l pero sea inferior a 1.6 g/l expresado en sulfato de potasio o cuando se trata de vinos viejos;

c) el contenido de polialcoholes supere el 10% pero sea inferior al 12% del alcohol en peso y que ello no encubra un extracto seco anormalmente bajo.

D.1769.30 Se podrá autorizar la recuperación para el consumo de los vinos alterados por deterioro de sus caracteres sensoriales o comprendidos en los artículos D.1769.26 y D.1769.27, literales a) y b), siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

a) su acidez volátil sea inferior a 2.0 g/l expresado en ácido sulfúrico (recuperación por refermentación);

b) los caracteres sensoriales defectuosos sean considerados recuperables; para lo cual será requisito imprescindible la verificación que alteren el producto que se trata.

Los tratamientos o prácticas a utilizar para la recuperación de los vinos referidos deberán ser expresamente autorizados.

D.1769.31 Los vinos que superen el contenido máximo de sulfatos fijado de 1.6 g/l o bien que su recuperación no sea pertinente, serán destinados a la elaboración de vinagre, destilados o derramados, a solicitud del tenedor y teniendo en cuenta las causas de la ineptitud del vino.

Los tratamientos para la desnaturalización de los vinos ineptos para el consumo deberán ser expresamente autorizados.

D.1769.32 Se permiten las siguientes correcciones para vinos licorosos:

a) la alcoholización podrá ser llevada hasta 22° Gay Lussac;

b) enyesamiento del mosto en proporciones tales que el vino no contenga más de dos gramos por litro de sulfatos expresados en sulfato neutro de potasio, con excepción de los vinos tipos «Jerez», que podrán tener hasta cuatro gramos por litro;

c) coloración con el caramelo de uva;

d) se admite las correcciones establecidas para los mostos y vinos comunes.

D.1769.33 Podrán considerarse naturales los vinos importados aún cuando no alcancen la graduación alcohólica mínima exigida para los vinos nacionales cuando reúnan los siguientes requisitos:

a) provengan de una zona de reconocida calidad vitivinícola a nivel internacional en la que tradicionalmente el contenido de alcohol es inferior a lo establecido en nuestro país, y con denominación de origen reconocida;

b) satisfagan las restantes exigencias analíticas.

D.1769.34 En la rotulación de vinos, además de los requisitos generales, debe figurar el contenido alcohólico expresado en ° G.L., en la unidad entera más cercana.

D.1769.35 Los vinos se denominarán con los tipos dentro de los cuales están comprendidos:

a) tinto;

b) rosado;

c) clarete;

d) blanco;

e) espumoso natural;

f) gasificado.

A esta denominación podrá agregarse la de la clase a que pertenezcan según las disposiciones particulares para cada tipo.

Disposiciones particulares para vinos

D.1769.36 Los vinos tintos se clasifican en función de las uvas a partir de las cuales fueron elaborados en:

a) provenientes de Vitis vinífera: son los elaborados con uvas de cepas Vitis vinífera reconocidas como perfectamente aptas para la vinificación, con exclusión total de uvas de híbridos o cualquier otra que no sea Vitis vinífera;

b) provenientes de uvas no pertenecientes a Vitis vinífera: son los vinos elaborados, total o parcialmente, con uvas de especies distintas de las Vitis vinífera;

c) vino tinto de cortes: son los resultantes de cortes entre vinos provenientes de distintas uvas sin predominar las características definidas de una variedad.

D.1769.37 Los vinos provenientes de Vitis vinífera se los podrá denominar con el nombre de la uva que proporcione un mínimo del 80% de la materia prima.

D.1769.38 Los vinos tintos provenientes de uvas no pertenecientes a Vitis vinífera se clasifican en:

a) Vino Frutilla: el es vino obtenido, total o parcialmente, con uvas de la variedad Isabella (Isabel, Frutilla, Chinche, Brasileña) o mezclas, con otras uvas Vitis vinífera o no, en proporciones que no alteren sus típicos caracteres sensoriales;

b) Vino de híbridos: son los vinos elaborados en las mismas condiciones con otros híbridos y podrán llevar su nombre o número siempre que predomine en su elaboración una variedad definida, trasmitiendo sus caracerísticas organolépticas típicas.

D.1769.39 Los vinos tintos de cortes se clasifican en los siguientes tipos:

a) vinos tintos de cortes de Vitis vinífera: serán elaborados exclusivamente con vinos provenientes de Vitis vinífera;

b) vinos de cortes de híbridos: son los resultantes de cortes de vinos provenientes de uvas híbridas entre sí o con Vitis vinífera pero siempre se indicará la presencia del híbrido clasificándoseles como tal.

D.1769.40 Por su calidad sensorial los vinos tintos, claretes, rosados y blancos se clasifican en los siguientes tipos:

a) vinos finos, grandes vinos, o vinos reservas. Son los elaborados a partir de cepas de Vitis vinífera, de reconocida calidad vinífera que, después de un proceso de estacionamiento en condiciones adecuadas, han adquirido un buen grado de perfeccionamiento en el conjunto de sus cualidades sensoriales;

b) vinos comunes o de consumo corriente: son a los efectos de esta tipificación, los vinos librados al consumo, año a año y los que no alcancen las condiciones fijadas para los vinos finos o vinos reserva.

D.1769.41 Se consideran vinos de calidad preferente (VCP), los elaborados a partir de variedades Vitis viníferas, de reconocida calidad enológica que cumplen además de las exigencias para vinos comunes las que se establecen a continuación.

D.1769.42 Los vinos de calidad preferente deberá reunir las siguientes cualidades analíticas:

a) grado alcohólico mínimo: 10.5% en volumen;

b) acidez volátil máxima: 0.80 g/l expresada en ácido sulfúrico, con excepción de vinos con edad superior a un año, para los cuales se admite un límite superior a 0.80 g/l, previo informe de la Oficina Bromatológica competente. Para los vinos de grado alcohólico natural y adquirido mayor de 12% en volumen se admite un incremento de 0.04 g/l en la acidez volátil por cada grado alcohólico superior al 12% en volumen;

c) anhidrido sulfuroso total máximo de 200 mg/l para vinos con menos de 4 g/l de azúcar expresado en glucosa. El límite máximo será de 300 mg/l para vinos con más de 4 g/l de azúcares reductores;

d) adecuado nivel de estabilidad fisicoquímica y biológica;

e) no presentar defectos en los caracteres sensoriales.

D.1769.43 Los vinos de calidad preferente sólo podrán ser expedidos al consumo envasados en botella de vidrio de hasta 750 ml.

D.1769.44 Los vinos licorosos se clasifican en:

a) categoría A: es el vino seco o dulce que sin adiciones posee un graso alcohólico de 12.5% en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de 15° en volumen;

b) categoría B: es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a 15% en volumen, provenga, en parte, de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de la elaboración;

c) categoría C: en el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso, indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos: mosto concentrado, mistela, arrope, caramelo de uva, azúcar o jarabe de alta fructosa, o alcohol vínico, con una riqueza alcohólica total no inferior a 15° en volumen.

D.1769.45 Los vinos espumosos pueden ser adicionados del llamado Licor de expedición, constituido por vinos licorosos y de coñac, para constituir los tipos: Secos (Sec.), Semiseco (Demisec) y Dulce (Doux); reservándose las denominaciones de Bruto (Brut) y Natural (Nature) para distinguir el producto original.

D.1769.46 Se reconoce los siguientes tipos de vermouth:

a) Vermouth dulce o tipo Torino: es el que contenga no menos de 150 g de azúcar por litro y 15-17° centesimales de alcohol;

b) Vermouth seco o tipo Francés: el que contenga menos de 80g de azúcar por litro y 18° centesimales de alcohol.

D.1769.47 Además de las correcciones enológicas y sustancias autorizadas para los vinos, el vermouth podrá ser adicionado de las siguientes:

a) alcohol potable puro o alcohol vínico;

b) azúcar puro, jarabe de alta fructosa, o mosto de uva;

c) sustancias aromáticas pertenecientes a la lista general de aromatizantes de este título;

d) colorante caramelo.

Sección II
Productos de cervecería
Definiciones para productos de cervecería

D.1770 Con la denominación genérica de cervezas se designan las bebidas resultantes de fermentar, mediante levaduras seleccionadas del género Sacharomyces, a los mostos procedentes de la cebada malteada y agua potable, sometidos previamente a un proceso de cocción, aromatizados con lúpulo (pellets, extractos, concentrado o en forma natural) coloreados o no con cebada tostada y/o cebada malteada tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos autorizados. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano.

D.1770.1 El extracto original de las cervezas se calcula empleando la siguiente fórmula:

Extracto original (Eo)=(2.0665 x A xEr)x 100/(1.0665 x A + 100) donde A es el Alcohol % (m/m) y Er el extracto de la cerveza desalcoholizada.

D.1770.2 De acuerdo al tipo de extracto original, calculado según el artículo anterior, las cervezas se clasifican en:

a) cerveza liviana, o «light», o «leicht», es la cerveza cuyo extracto original está comprendido entre 7 y 11°P (grados Plato);

b) cerveza sin otro calificativo es aquella cuyo extracto original es superior al 11°P (grados Plato);

c) cerveza fuerte o extra, es la cerveza cuyo extracto original es superior a 14°P (grados Plato)

D.1770.3 De acuerdo al color, las cervezas se clasifican en:

a) cerveza blanca, o clara, o rubia, o simplemente cerveza, es aquella cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention);

b) cerveza negra, u oscura, es aquella cuyo color es superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

D.1770.4 Cerveza de barril o cerveza cruda. Es cualquier clase de cerveza no pasteurizada en el envase.

D.1770.5 Cervezas sin alcohol. Son las bebidas resultantes de la mezcla de mosto con cerveza, o de la de alcoholización de cerveza, o de fermentar parcialmente, mediante levadura seleccionada del género Sacharomyces, al mosto procedente de

la cebada malteada y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción, aromatizado con lúpulo (pellets, extractos, concentrado o en forma natural), coloreado o no con cebada tostada y/o cebada malteada tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos de uso permitido. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares, o productos que los contengan, aptos para el consumo humano. El contenido de alcohol no debe superar al 0.5% (m/m). Se distingue las mismas clases que las indicadas para cervezas.

D.1770.6Malta: es la bebida resultante del mosto procedente de la cebada malteada y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción y aromatizado con lúpulo (pellets, extractos, concentrados o en forma natural), coloreado o no con cebada tostada y/o cebada malteada y tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos de uso permitido. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano.

El extracto del mosto original, calculado según D.1770.1, debe ser superior a 16°P (grado Plato). El contenido de alcohol no debe superar el 0.5% (m/m).

D.1770.7Cebada malteada o malta. Es el grano de cebada cervecera sometido a germinación y posterior deshidratación y/ o tostación en condiciones tecnológicas adecuadas.

D.1770.8Adjuntos cerveceros. Son aquellos cereales malteados o no, almidones o azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano, empleados junto a la cebada malteada en la elaboración de mosto.

D.1770.9Mosto. Es el líquido resultante de adicional a las tortas de cebada malteada agua potable, con o sin la adicción de adjuntos cerveceros y transformados por acción enzimática, en condiciones tecnológicas adecuadas.

D.1770.10 Extracto de malta. Es el producto de consistencia siruposa, pastosa o seca, de manifiesta actividad enzimática (diastásica) obtenido por concentración del mosto de cebada malteada, o de cebada malteada y adjuntos cerveceros. No debe contener alcohol en cantidad superior al 0.5% (m/m) y su extracto seco no debe ser inferior al 65% (m/m).
D.1770.11 Concentrado de malta. Es el extracto de malta no diastásico.

Disposiciones generales para productos de cervecería

D.1770.12 Se reconoce las siguientes prácticas permitidas en la elaboración de productos de cervecería:

a) mezcla, en el proceso de elaboración, de mosto y de cerveza entre sí;

b) dilución con agua potable, de las cervezas en cualquier etapa de elaboración, a los efectos de ajustar los contenidos de extractos y alcohol;

c) filtración con papel, pasta de papel, celulosa, telas de algodón o fibras sintéticas, tierra de infusorios y carbón activado, de calidad alimentaria;

d) clarificación o tratamiento de la cerveza en elaboración con tierra de infusorios, carbón activado, tanino, albúminas, gelatina alimenticia, bentonitas, gel de sílice, caseína, poliamidas autorizadas, polímeros cruzados, polivinil polipirrolidona (PVPP);

e) esterilización, la pasteurización y la refrigeración por medios físicos;

f) coloración con cebada tostada y/o cebada malteada tostada, y/o caramelo obtenido exclusivamente con azucares refinados;

g) adición de enzimas proteolíticas y de extractos naturales isomerizados de lúpulo;

h) gasificación con anhídrido carbónico bromatológicamente apto;

i) empleo de levaduras seleccionadas (Sacharomyces).

D.1770.13 Se prohibe en forma expresa las siguientes prácticas en la elaboración de productos de cervecería:

a) agregado de alcohol de cualquier procedencia;

b) uso de saponinas o cualquier otra sustancia espumígena;

c) empleo de sucedáneos de lúpulo u otros principios amargos;

d) adición de edulcorantes artificiales.

D.1770.14 Los porcentajes de fermentación para cervezas (a excepción de cervezas sin alcohol), deben tener los siguientes valores mínimos y se calculan de acuerdo a las fórmulas que se indican en el siguiente cuadro:

Mínimo
Porcentaje de fermentación real 50% m/m PFR=100 x (Eo-Er)/EC
Porcentaje de fermentación aparente 65% m/m PFA=100 x (Eo-Ea)/Eo
Porcentaje de fermentación final 75% m/m PFF=100 x (Eo-Ef)/Eo

Donde Eo y Er son los definidos en el artículo D.1770.1,Ea es el extracto % (m/m) del producto terminado Ef es el extracto % (m/m) resultante de fermentar el extracto residual fermentecible del producto terminado.

D.1770.15 Los recipientes para fermentación y conservación deben ser de los siguientes materiales: acero inoxidable, fibra de vidrio o aluminio, hormigón y/o hierro, revestidos (si es necesario) con productos inertes aptos (epoxi, barnices sanitarios).

D.1770.16 Los productos de cervecería deben envasarse en recipientes adecuados de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable, recubiertos con barnices sanitarios, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni color al producto.

D.1770.17 El aroma y sabor serán los característicos de la cerveza y malta bien elaboradas, sin sabor ni olor extraños, sean ellos provenientes de recipientes y/o envases en mal estado, de ataques microbianos o tratamientos inadecuados.

Tanto las cervezas como la malta deben presentarse límpidas, sin turbidez o depósito perceptibles. El grado de turbidez expresado en unidades de formacina (U.F.), no debe ser superior a 2.0.

D.1770.18 Todos los productos de cervecería deben cumplir con los caracteres físicos y químicos que se indican a continuación:

Acidez volátil expresada en ácido acético.	mín. 0,06% m/m
Acidez total expresada en ácido acético	mín. 0,4% m/m
Estabilidad de espuma por el método de Kloppes (NIBEN)	mín. 180 segund.
Diacetilo	máx. 0.15 mg/l
Anhídrido carbónico	mín. 0.35% m/m
Glicerina	máx. 0.30% m/m
reducido	

Disposiciones particulares para productos de cervecería

D.1770.19 Los productos de cervecería que se detallan deben cumplir con los caracteres físicos y químicos que se indican a continuación:

	CERVEZAS			MALTA
	Sin alcohol	Liviana	Las demás	
pH a 20°C	4.5 - 5.5	3.5 - 5.0	3.5 - 5.0	4.5 - 5.5
Grado alcohólico	mín. 0.5% m/m	mín.1% m/m	mín.3% m/m	mín.0.5% m/m

Sección III
Sidras
Definiciones para sidras

D.1771 Sidra. Es la bebida obtenida por fermentación alcohólica total o parcial, de mosto de manzana, natural o concentrada, con o sin adición de zumo de peras en una proporción no superior al 10% del total de zumos, mediante levaduras del género Sacharomyces.

D.1771.1 Mosto de manzana o mosto natural de manzana. Es el zumo de la manzana fresca industrialmente madura, en tanto no ha comenzado su fermentación.

D.1771.2Mosto concentrado de manzana. Es el producto obtenido de la deshidratación parcial de los mostos hasta una concentración mínima de 65° Brix, de modo que no se permita la fermentación espontánea.

D.1771.3Sidra seca o sidra. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, que no excede en el producto terminado los 4 g/l de azúcares reductores de origen endógeno, expresados en glucosa, adicionada o no de gas carbónico.

D.1771.4 Sidra dulce. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, que excede en el producto terminado los 30 g/l de azúcares reductores, expresados en glucosa.

D.1771.5 Sidra dulce espumosa o espumante. Es la sidra dulce adicionada de gas carbónico.

D.1771.6 Sidra abocada. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto natural de manzana, cuyo contenido de azúcares reductores expresados en glucosa esté entre 4 y 30 g/l.

D.1771.7 Sidra abocada espumosa o espumante. Es la sidra abocada adicionada de gas carbónico.

Disposiciones generales para sidras

D.1771.8 Las sidras deben tener las siguientes características y composición:

a) características organolépticas:

- color; será el color amarillo o amarillo anaranjado característico;

- sabor y olor (arom); serán los característicos de las sidras bien elaboradas sin sabor ni olor, extraños, sean ellos provenientes de recipientes, envases en mal estado, o de ataques microbianos o tratamientos inadecuados;

- aspecto; observada directamente o por transmisión deberá presentarse límpida, sin turbiedad o depósitos perceptibles;

b) alteraciones; no se admite ningún tipo de alteración microbiana, física o química, ni otro tipo de defectos;

c) estabilidad; mantenida en estufa a 25°C durante 10 días, no experimentará alteraciones en su composición y caracteres organolépticos.

d) caracteres físicos y composición química:

- grado alcohólico real; entre 4.5 y 9.0 G.L.;

- acidez volátil; en la sidra seca, inferior a 1.50 g/l expresado en ácido sulfúrico; en la sidra edulcorada, inferior a 2.0 g/l expresado en ácido sulfúrico;

- extracto seco reducido (residuo seco reducido); mínimo 13 g/l;

- azúcares reductores; en la sidra seca inferior a 3 g/l expresado en glucosa;

- acidez total; máximo 4.5 expresado en ácido sulfúrico; mínimo 3.0 expresado en ácido sulfúrico;

- anhídrido sulfuroso; total 350 mg/l expresado en SO2; libre 35 mg/l expresado en SO2;

- ácido sórbico o sorbatos; máximos 350 mg/l expreado en ácido sórbico;

- cenizas; mínimo 1.80 g/l;

- metanol; máx. 200 mg/l.

D.1771.9 Se reconoce las siguientes prácticas permitidas en la elaboración de sidras:
a) aplicación de frío y gases;

b) mezcla de mostos naturales o mostos concentrados de manzanas o ambos entre sí;

c) mezcla de sidras entre sí o éstas con mostos de manzanas;

d) agregado de azúcares fermentescibles;

e) agregado de anhidrido carbónico;

f) adición de levaduras seleccionadas;

g) prácticas tradicionales de bodegas tales como trasiego, remontaje, filtración, refrigeración y pasterización;

h) procedimientos físicos de deshidratación de mostos que no produzcan caramelización de los azúcares, ni alteración sensible de las características sensoriales del mosto, así como la recuperación de aromas naturales para su reincorporación al producto;

i) clarificación con materias como albúmina, bentonita, gelatina, caseinato de calcio o potasio, leche descremada, ictiocola, clara de huevo, taninos, celulosa, carbón activado y coadyuvantes de filtración de modo que no dejen sabores ni olores extraños;

j) agregado de enzimas;

k) agregado de edulcorantes tales como sacarosa, jarabe de alta fructuosa y mostos de manzana naturales o concentrados;

l) adición de los aditivos autorizados en la lista positiva de este título.

D.1771.10 Se prohibe:

a) adición de aromas, excepto en los casos en que se autorice a texto expreso, en la utilización de mostos concentrados,

b) adición de alcohol de cualquier procedencia y tipo, o su corte con vino.

D.1771.11 Se autoriza el empleo de las siguientes materias para recipientes de elaboración, fermentación y conservación de sidras:

a) acero inoxidable;

b) hormigón, revestido de materiales inertes, bromatológicamente aptos, como resinas epoxi, parafina o cera;

c) madera, debidamente tratada e higienizada;

d) hierro, revestido de materiales inertes, bromatológicamente aptos, como resinas epoxi u otras pinturas plásticas;

e) fibra de vidrio;

En todos los casos, los equipos deben estar limpios y libres de corrosión.

D.1771.12 El transporte a granel de sidras debe realizarse en recipientes acondicionados en forma similar a lo indicado para elaboración y conservación.

D.1771.13 En la rotulación de sidras, además de los requisitos generales, debe figurar:

a) el contenido alcohólico expresado en °G.L., en la unidad entera más cercana;

b) el contenido de azúcar, expresado en glucosa, con una tolerancia del 10%.

La duración mínima estimada no debe ser superior a 30 meses.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
355	Acido adípico	Productos de cervecería	Nse
300	Acido ascórbico (l-)	Productos de cervecería	40
300	Acido ascórbico (l-)	Sidras	Nse
330	Acido cítrico	Productos de cervecería	Nse
330	Acido cítrico	Sidras	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de cervecería	40
574	Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ácido glicónico	Productos de cervecería	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Productos de cervecería	Nse
296	Acido málico (dl-)	Productos de cervecería	Nse
296	Acido málico (dl-)	Sidras	Nse
353	Acido metatartárico	Sidras	Nse
200	Acido sórbico	Sidras	350
334	Acido tartárico (l+-)	Sidras	Nse
406	Agar	Productos de cervecería	500
342ii	Amonio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, -(di)ortofosfato	Sidras	Nse
342i	Amonio, -(mono)fosfato de, fosfato monobásico de	Sidras	Nse
359	Amonio adipato de	Productos de cervecería	Nse
403	Amonio alginato de	Productos de cervecería	100
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Productos de cervecería	30
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Sidras	Lib.35/Tot.250
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Vinos	Lib.35/Tot.275
404	Calcio alginato de	Productos de cervecería	100
170	Calcio carbonato de	Sidras	Nse
341ii	Calcio, -(di)fosfato de, fosfato dibásico de, ortofosfato de	Sidras	Nse
482	Calcio estearoil-2-lactilato de	Productos de cervecería	Nse
578	Calcio gluconato de	Productos de cervecería	Nse
327	Calcio lactato de	Productos de cervecería	Nse
352	Calcio malato de	Productos de cervecería	Nse
341i	Calcio, -(mono) fosfato de, -(mono) ortofosfato de	Sidras	Nse
333	Calcio,-(tri)citrato de, citrato de	Productos de cervecería	Nse
341iii	Calcio, -(tri)fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Sidras	Nse
322	Lecitina	Productos de cervecería	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Productos de cervecería	Nse
440	Pectina	Productos de cervecería	Nse
357	Potasio adipato de	Productos de cervecería	Nse
402	Potasio alginato de	Productos de cervecería	100
303	Potasio ascorbato de	Sidras	Nse
303	Potasio ascorbato de	Productos de cervecería	40
228	Potasio bisulfito de	Sidras	Libr.35/Tot.350SO2
228	Potasio bisulfito de	Vinos	Libr.35/Tot.275SO2
228	Potasio bisulfito de	Productos de cervecería	30 SO2
501ii	Potasio carbonato ácido, potasio bicarbonato	Sidras	Nse
501i	Potasio carbonato de	Sidras	Nse
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di) ortofosfato de	Sidras	Nse

CAPITULO XXVII
BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS Y DE FANTASIA
Sección I
Bebidas alcohólicas destiladas
Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas

D.1772 Alcohol. Se reserva la denominación genérica de alcohol exclusivamente al «alcohol etílico» o «etanol», de fórmula química C2 H5 OH, obtenido por destilación-rectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen vegetal, de naturaleza azucarada o amilácea, que han sufrido la fermentación alcohólica.

D.1772.1 Aguardiente o flema. La denominación genérica de aguardiente o flema se reserva exclusivamente para el producto de calidad potable y apto para la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, obtenido por destilación simple o por destilación y rectificación parcial selectiva a menos de 95° GL de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen vegetal, de naturaleza azucarada o amilácea, que han sufrido la fermentación alcohólica o de subproductos de la vinificación de frutas.

D.1772.2Bebida alcohólica destilada. La denominación genérica de bebida alcohólica destilada se reserva exclusivamente para el producto de calidad potable que se expende envasado directamente al público y es elaborado a partir de aguardientes y/o alcohol etílico, presentando características organolépticas que lo identifican.

D.1772.3El aguardiente o flema constituye un líquido incoloro, límpido, de olor y sabor característicos de las materias primas originales, con un coeficiente de impurezas superior a los 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro, exento de sustancias tóxicas y extrañas a su producción y debe ser considerado un producto intermedio y no un producto terminado para su venta directa al público.

Disposiciones generales para bebidas alcohólicas destiladas

D.1772.4El alcohol constituye un líquido incoloro, límpido, volátil, de olor y sabor característicos, de calidad potable, con una graduación mínima de 95° GL, un coeficiente de impurezas máximo de 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro, exento de sustancias tóxicas y extrañas a su producción, siendo el único alcohol legalmente apto para la fabricación de bebidas destiladas.

D.1772.5Los métodos analíticos, el modo de expresar los resultados y las tolerancias permitidas son los especificados para la caracterización de alcoholes y bebidas destiladas en las leyes, decretos y reglamentaciones vigentes en la materia.

El tenor alcohólico de un líquido, está dado por el porcentaje en volumen de etanol puro a 15° C. de temperatura (% vol/vol a 15° C.), expresado en grados Gay

Lussac (° GL).

El coeficiente de «impurezas», «congéneres» o «no alcohol» será la suma de ácidos volátiles expresados como ácido acético, aldehídos expresados como etanal, ésteres expresados como acetato de etilo, alcoholes superiores expresados como alcohol isobutílico y furfural, cada uno de ellos dado en miligramos por cien mililitros de alcohol etílico anhidro (100° GL) contenidos en el líquido alcohólico.

D.1772.6 Comercialmente se distingue tres categorías de alcohol las que según sus respectivos grados de calidad, son: alcohol neutro o extrafino (coeficiente de impurezas menor a 10 mg/100 ml. de alcohol anhidro), alcohol especial (coeficiente de impurezas menor a 20 mg/100 ml. de alcohol anhidro) y alcohol común (coeficiente de impurezas entre 20 y 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro).

D.1772.7 Las características analíticas de las bebidas alcohólicas destiladas serán las siguientes:

Graduación alcohólica	máx. 50° GL
Coeficiente de impurezas en 100 ml. de alcohol anhidro	máx. 700 mg.
Furfural en 100 ml. de alcohol anhidro	máx. 4.0 mg
Alcohol metílico	máx. 2.0 ml./litro

No obstante lo indicado en el artículo anterior, se aceptará el término de «aguardiente» para denominar algunas bebidas destiladas importadas, envasadas en origen y elaboradas a partir de frutas, por lo que se admitirá su comercialización siempre que respondan a las características organolépticas y analíticas típicas de las mismas y no sean similares a las estancadas.

Las bebidas alcohólicas destiladas extranjeras, deberán ser de venta libre en su país de origen y consideradas como genuinas por su correspondiente legislación.

Sección II
Bebidas alcohólicas destiladas simples
Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas simples

D.1772.8 Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples se designan los productos obtenidos directamente de un único tipo de aguardiente, o por cortes de aguardientes de una misma clase, o de cortes de aguardientes con alcohol etílico, y que ha sido sometido a un proceso de elaboración e hidratación final para el ajuste del grado alcohólico.

Cuando su fabricación así lo requiera, será estacionada o añejada en recipientes de roble durante un tiempo determinado y puede ser edulcorada, aromatizada y/o coloreada con colorantes permitidos en la lista positiva de aditivos alimentarios, siempre que estos agregados no encubran las características organolépticas y analíticas típicas de los aguardientes originales, que son las únicas que le confieren identidad.

D.1772.9 De acuerdo con las materias primas vegetales de las cuales provienen los aguardientes originales, las bebidas destiladas simples se clasifican en cuatro clases: de frutas, de caña de azúcar, de cereales y de plantas varias.

D.1772.10 Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de frutas se designan las bebidas provenientes de la fermentación de frutas y la subsiguiente destilación de los vinos o de los productos de la vinificación.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) coñac;

b) brandy;

c) grappa;

d) pisco.

D.1772.11 Coñac. Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos fermentados frescos de uva o de vinos naturales de uva, añejamiento mínimo de tres años en cascos de roble no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

D.1772.12 Brandy (aguardiente de vino). Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de vinos naturales de uva, añejamiento mínimo de tres años en cascos de roble no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

D.1772.13 Los brandies elaborados a partir de aguardientes provenientes de otras frutas diferentes a la uva, deben ser denominados con indicación precisa de la fruta de la cual proceden, distinguiéndose entre otros:

a) brandy de manzana (calvados, apple jack), es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados frescos de manzana, o sidras naturales, con adecuado estacionamiento en recipientes de roble;

b) brandy de cereza (cherry brandy, kirsch) es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereza, con o sin carozos;

c) brandy de ciruela (slivovitz, quetsch, mirabelle), es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de ciruela, con o sin carozos y por lo general añejado en recipientes de roble;

d) otros brandies, de durazno (peach brandy), de pera (pear brandy), de damasco (apricot brandy), son los productos obtenidos por destilación de mostos fermentados de durazno, pera o damasco, respectivamente.

D.1772.14 Los brandies de frutas edulcorados con más de 25 gramos de azúcar por litro de bebida, serán clasificados como licores y deben especificar en sus etiquetas el término «licor».

D.1772.15 Grappa (grappa, aguardiente de orujo, bagaciera, eau de vie de marc, marco). Es el producto obtenido por destilación directa de orujos y borras (subproductos de la vinificación de la uva), con posterior rectificación parcial selectiva de las flemas y que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

D.1772.16 Pisco. Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de uvas especiales, generalmente en presencia de sus orujos y borras.

D.1772.17 Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de la caña de azúcar se designan los productos obtenidos por destilación de mostos fermentados provenientes de jugos (guarapo), melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) ron;

b) caña.

D.1772.18 Ron (rum, rhum). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de jugos, melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas con o sin agregados de vinazas, con un añejamiento mínimo de tres años en cascos de roble, no mayores de 600 litros, que posee las características organolépticas típicas de esta bebida y aptitud para el consumo.

D.1772.19 Caña (aguardiente de caña, caninha, cachaza, tafia, branquiña, pinga). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de jugos, melados, melazas y azúcar crudo de caña de azúcar, o sus mezclas, con o sin estacionamiento en recipientes de roble, que posee las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

D.1772.20 Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples de cereales se designan las bebidas obtenidas por destilación de mostos fermentados provenientes principalmente de cebada, cebada malteada, centeno, centeno malteado, maíz, trigo, sorgo o sus mezclas; admitiéndose en algunos casos el empleo de otros cereales y de papa.

Quedan comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) whisky;

b) vodka.

D.1772.21 Whisky (Whiskey). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales total o parcialmente malteados y sus mezclas, cuando ha adquirido por añejamiento, por lo menos de 3 años en cascos de roble de capacidad no mayor de 600 litros, las características organolépticas propias de esta bebida y aptitud para el consumo.

D.1772.22 Vodka. Es el producto obtenido por hidratación de alcoholes puros provenientes de la destilación-rectificación a no menos de 95° GL de mostos amiláceos fermentados y generalmente tratados con carbón activado, constituyendo una bebida incolora de mínimo aroma y sabor.

D.1772.23 Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas simples se designa a las bebidas obtenidas a partir de plantas varias, comprende las bebidas obtenidas por destilación de mostos fermentados provenientes de diversas especies vegetales, o sus mezclas.

Quedan comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) tequila;

b) arac.

D.1772.24 Tequila (Mezcal). Es el producto obtenido por destilación en alambique del jugo fermentado de ciertas variedades de ágaves, pudiendo ser o no añejado en recipientes de roble.

D.1772.25 Arac (Arrack). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de arroz, jugo de palma y melazas de caña de azúcar, pudiendo ser o no aromatizado (con piña, catecú o cortezas aromáticas) y añejado.

Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas simples

D.1772.26 Las bebidas que se detallan deben satisfacer las siguientes características:

	Graduación alcohólica	Coeficiente de congéneres en 100 ml de alcohol-anhidro	Extracto seco
Coñac	mín. 35°GL	mín. 150 mg	máx. 15 g/l
Brandy	mín. 35°GL	mín. 100 mg	máx. 30 g/l
Grappa	mín. 35°GL	mín. 150 mg	máx. 10 g/l
Pisco	mín. 35°GL	mín. 150 mg	máx. 10 g/l
Ron	mín. 38°GL	mín. 100 mg	máx. 10 g/l
Caña	mín. 38°GL	mín. 100 mg	máx. 10 g/l
Whisky	mín. 40°GL	mín. 100 mg	máx. 3.5 g/l
Vodka	mín. 40°GL	mín. 50 mg	máx. 3.0 g/l

D.1772.27 En la elaboración de grappa nacional, se admitirá el corte de las flemas de orujos y borras con alcohol potable, siempre que el producto posea las características organolépticas y analíticas típicas de la bebida.

D.1772.28 Comercialmente se conocen rones extranjeros del tipo llamado «liviano», «suave» o «blanco» como resultado de las técnicas de elaboración empleadas, tratamiento con carbón activado y breve o nulo añejamiento en madera, que tienen poco color o incluso son incoloros, poseen tenue aroma y sabor, muy bajo coeficiente de congéneres (20 - 50 mg/100 ml. de alcohol anhidro) y mínimo extracto.

Estos tipos de ron podrán ser declarados similares a la caña de producción nacional por las autoridades competentes, cuando no alcancen a poseer las mínimas características organolépticas y analíticas típicas que corresponden a los rones genuinos, a pesar de ser denominados «rones» en su país de origen.

D.1772.29 En la elaboración de vodka nacional, se admite el uso de alcohol potable, tratado con carbón activado, siempre que el producto posea las características organolépticas y analíticas típicas de la bebida y aptitud para el consumo.

Sección III
Bebidas alcohólicas destiladas compuestas
Definiciones para bebidas alcohólicas destiladas compuestas

D.1772.30 Con la denominación genérica de bebidas alcohólicas destiladas compuestas se designan los productos obtenidos por destilación o redestilación de alcohol o de aguardiente sobre materias vegetales aromatizantes; o por infusión, maceración o percolación de alcohol o aguardientes con dichas materias; o por agregado de infusiones, maceraciones o extractos naturales de dichas materias al alcohol o aguardientes, pudiendo ser o no añejado edulcorado y/o coloreado.

De acuerdo con los métodos de elaboración seguidos o a las características organolépticas y analíticas que poseen o las prácticas corrientes de su consumo, las

bebidas alcohólicas destiladas compuestas, se pueden clasificar en.

a) secas;

b) licores;

c) aperitivos;

d) mezclas;

e) misceláneas.

D.1772.31 Con la designación genérica de bebidas alcohólicas compuestas secas se designan las bebidas que contienen menos de 15 g. por litro de azúcares totales expresados en sacarosa.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) ginebra.

b) gin;

c) aquavit;
d) zubróuka.

D.1772.32 Ginebra. Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales junto con bayas de enebro, con o sin añejamiento, que presenta las características organolépticas propias de esta bebida.

En la elaboración de la ginebra nacional se admite su preparación a partir de infusión o maceración de bayas de enebro en alcohol, o por agregado de extractos naturales de bayas de enebro al alcohol.

D.1772 33 Gin. Es el producto obtenido por la redestilación de alcohol neutro al cual se le ha agregado además de bayas de enebro, semillas de coriandro, raíz de angélica, cáscara de naranja, corteza de casia u otros o por destilación del alcohol a través de esas mismas materias vegetales aromatizantes, que presenta las características organolépticas propias de esta bebida.

En la elaboración de gin nacional, se admite su preparación a partir de infusión o maceración de materias vegetales aromatizantes en alcohol neutro, o por agregado de extractos naturales aromatizantes al alcohol neutro.

De acuerdo con su contenido en azúcar, se distingue dos tipos principales: «London Dry Gin» o Gin «seco» o el «Old Tom Gin» o Gin «dulce» que puede contener como máximo 15 g de azúcar por litro de agua.

D.1772.34 Aquavit (Akvavit). Es el producto obtenido por destilación de mostos fermentados de cereales o de papas aromatizado principalmente con semillas de alcaravea, pudiéndose emplear además otras materias vegetales aromatizantes.

Se admite su elaboración a partir de infusión o maceración de materias aromatizantes en alcohol, o por agregado de extractos naturales al alcohol.

D.1772.35 Zubrovka (Subrowska). Es el producto obtenido por aromatización de vodka con hierbas, que le confieren tinte amarillento, sabor ligeramente amargo y suave aroma, que lo distinguen del vodka.

D.1772.36 Con la denominación genérica de licores (cordiales o elixires) se designa las bebidas alcohólicas destiladas compuestas que contienen más de 25 gramos por litro de azúcares totales expresados en sacarosa. Podrán edulcorarse con sacarosa, glucosa, fructosa, miel o sus mezclas.

D.1772.37 De acuerdo con las principales materias vegetales aromatizantes que le confieren sus características organolépticas particulares, o los aguardientes originales de los cuales provienen, se pueden clasificar en licores de frutas, de plantas, de bebidas destiladas típicas, o licores varios.

D.1772.38 Con la denominación genérica de licores de frutas se designan los productos obtenidos a partir de maceraciones, infusiones o extractos naturales de durazno, ciruela, damasco, naranja, frutilla, frambuesa, cereza, guinda, banana, etc., en alcohol o aguardiente.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) apricot;

b) prunelle;
c) cherry;

d) peach;

e) marrasquino;

f) curazao;

g) triple sec. Casis;

h) guindado.

D.1772.39 Con la denominación genérica de licores de plantas se designan los productos obtenidos a partir de semillas, flores, raíces o hierbas, por lo general maceradas en alcohol neutro o en aguardiente vínico y luego edulcorados, pudiendo o no ser coloreados y/o añejados.

Están comprendidas bajo esta denominación las siguientes variedades.

a) anís;

b) licor de café;

c) kummel;

d) licor de menta;

e) peperina;

f) licor de cacao;

g) licor de nuez;

h) licor de vainilla;

i) licor de rosa;

j) licor de violeta.

D.1772.40 Con la denominación genérica de licores de bebidas destiladas típicas se designan los productos obtenidos a partir de bebidas destiladas terminadas y edulcorados generalmente con miel, pudiendo ser ligeramente aromatizados pero sin encubrir las características organolépticas de la bebida original.

Están comprendidas bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) cremas de whisky;

b) arak punsch;

c) licor de brandy;

d) grappa con miel.

D.1772.41 Con la denominación genérica de licores varios se designan a los productos obtenidos a partir de un aguardiente con agregados diversos.

Están comprendidos bajo esta denominación las siguientes variedades:

a) licor de huevo;

b) licor de leche.

Disposiciones particulares para bebidas alcohólicas destiladas compuestas

D.1772.42 Según el grado de edulcoración que posean expresado en gramos por litro de azúcares totales, los licores se clasifican en:

Secos	entre 25 y 50 g/l
Dulces	entre 51 y 150 g/l
Finos	entre 151 y 300 g/l
Cremas	más de 300 g/l
Escarchados	presentan azúcar cristalizado

Sección IV
Aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía
Definiciones para aperitivos, mezclas y bebidas de fantasía

D.1772.43 Con la denominación genérica de aperitivos (amargos, fernets, bitters) los productos obtenidos por destilación, infusión o maceración de materias vegetales en alcohol, que contiene mezclas de compuestos amargos provenientes de naranjas amargas, enebro, genciana, quina, angostura, casia, jenjibre, cálamo, clavo, pitanga y otras de uso permitido. Por lo general se beben en mezclas (cocteles) con otras bebidas alcohólicas a las que comunican su sabor particular, o solas, pero usualmente rebajadas con agua carbonatada y se les suele atribuir la propiedad de estimular el apetito.

Su extracto seco no será inferior a 15 gramos por litro y la graduación alcohólica no será menor de 20°GL.

D.1772.44 Se entiende por mezclas los productos obtenidos a partir de mezclas en determinada proporción de diversas bebidas alcohólicas destiladas, con o sin agregado de jugos de frutas, o extractos vegetales permitidos, que se expenden ya preparados.

Se distingue principalmente el coctel (martini, manhattan, daiquiri, margarita, whisky sour, piña colada, etc.), el ponche que por lo general es mezcla aromática de bebidas destiladas y vinos, y el grog que es similar al ponche, pero usualmente se toma rebajado con té o agua caliente.

D.1772.45 El término de misceláneas o bebidas de fantasía comprende los productos que no responden a las anteriores categorías, preparados con alcohol, aguardiente o mezcla de ambos y aromatizados con esencias o extractos naturales debiendo ser edulcorados por encima de 25 gramos por litro de azúcares totales expresados en sacarosa.

Sección V
Disposiciones generales para bebidas alcohólicas destiladas

D.1772.46 En la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas está permitido el uso de las siguientes prácticas y productos:

a) los cortes de aguardientes de su misma clase entre sí y de aguardientes y alcohol;

b) la redestilación de alcohol o de aguardiente;

c) el tratamiento con carbón activado;

d) la filtración con elementos inocuos autorizados;

e) la clarificación con productos inocuos permitidos;

f) la refrigeración y el calentamiento;

g) el añejamiento natural en recipientes de madera;

h) la coloración con caramelo y colorantes autorizados;

i) la edulcoración con sacarosa, jarabes de fructosa, glucosa, miel, etc. y sus mezclas;

j) la maceración, infusión, digestión o percolación con materias vegetales permitidas;
k) la aromatización por agregado de esencias o extractos vegetales permitidos,

l) la hidratación con agua destilada, deionizada o potable;

m) la acidificación, neutralización y estabilización con aditivos alimentarios de la lista general de aditivos alimentarios.

D.1772.47 Las prácticas de aromatizar, edulcorar, etc. no tendrán como fin ocultar malas prácticas de producción.

D.1772.48 Sin perjuicio de lo establecido como práctica de elaboración y parámetros analíticos de todas las bebidas destiladas en el presente reglamento, los apartamientos podrán ser considerados por las autoridades competentes.

D.1772.49 Queda expresamente prohibido en la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, el uso de alcohol etílico desnaturalizado bajo cualquier forma, el de calidad industrial («mal gusto»), el obtenido por síntesis química, el proveniente de hidrólisis de la celulosa o de residuos industriales de la madera y el alcohol anhidro o absoluto.

D.1772.50 Queda prohibida la fabricación, tenencia o expendio de la bebida alcohólica destilada denominada Ajenjo, sus similares o imitaciones. Igualmente, queda prohibida la mención en los rótulos o publicidad de cualquier tipo, del término «ajenjo» o similares en cualquier idioma, o de referencias directas o indirectas al ajenjo, sus componentes esenciales, o sus derivados.

D.1772.51 En los rótulos y en la publicidad de las bebidas alcohólicas destiladas, queda prohibida la mención de calificativos o términos que atribuyan propiedad terapéutica a las mismas, tales como: «reconstituyente», «tónico», «estomacal», «digestivo», «fortificante», «estimulante», etc.

Cuando se emplearan indicaciones que se refieran a dichas propiedades, las bebidas serán consideradas «especialidades farmacéuticas» y como tales, deben tener aprobación de las autoridades sanitarias competentes.

D.1772.52 En los rótulos de los envases de bebidas alcohólicas destiladas, queda prohibida toda mención que induzca a engaño al consumidor respecto a la naturaleza, origen y calidad del

producto e incluirse el grado alcohólico real G.L. y Nº de caracterización de ANCAP

D 1772 53 Serán consideradas no aptas para el consumo y penadas con decomiso y aplicación de las multas que correspondan, las bebidas alcohólicas destiladas que contengan:

- Acidez libre calculada en ácido acético, superior a 1.5 g. por litro.

- coeficiente de congéneres (suma de ácidos, ésteres, aldehidos, furfural y alcoholes superiores), superior a 700 mg. por 100 ml. de alcohol anhidro.

- Furfural en proporción mayor a 4.0 mg. por 100 ml. de alcohol anhidro.

- Alcohol metílico superior a 2.0 ml. por litro de producto.

- Hidrocarburos, sus derivados o cualquier sustancia empleada oficialmente como desnaturalizante de alcoholes.

- Compuestos químicos de cualquier naturaleza que se consideren tóxicos o nocivos para la salud, o que sean extraños a la composición normal de la bebida en tenores cuantificables por litro de producto.

- Acido cianhídrico en cantidad superior a 50 mg. por litro de producto.

- Plomo y arsénico que excedan en conjunto de 1.0 mg. por litro de producto o cobre y zinc en cantidad superior a 40 mg. por litro

- Esencias, extractos o materias aromatizantes que contengan sustancias tóxicas.

- Edulcorantes artificiales.

- Materias colorantes no autorizadas.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lim.Max (mg/kg)
334	Acido tartárico (l + -)	Aperitivos	Nse
333	Calcio, -(tri)citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Aperitivos	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Aperitivos	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato	Aperitivos	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Aperitivos	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Aperitivos	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Aperitivos	Nse
335ii	Sodio, -(di) tartrato de	Aperitivos	Nse

CAPITULO XXVIII
HELADOS
Sección I
Definiciones

D.1773 Helado. Es el producto obtenido por congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son leche, derivados lácteos, agua y edulcorantes nutritivos naturales.

D.1773.1 Mezclas para helados. Son los productos que se destinan a la fabricación de helados.

D.1773.2 Tortas Heladas, Cassattas, Bombones Helados, Sandwiches, Conos y otras especialidades helados con denominaciones especificas. Son los productos elaborados en base a helados que se presentan bajo diferentes formas físicas y que incluyen además uno o más ingredientes que sin formar parte de la masa del helado, intervienen en su presentación

D.1773.3 Helados mixtos y helados triples Son los helados mezcla de dos o tres sabores, de cualesquiera de los tipos mencionados.

Sección II
Disposiciones generales para helados

D.1773.4 Los helados se presentan como alimentos sólidos, semisólidos o pastosos, con una textura plástica que han de mantener hasta el momento de su entrega al consumidor final.

D.1773.5 Queda prohibido emplear en la elaboración de helados.

a) Agua no potable;

b) Leche cuya acidez sea mayor a 0 18% (m/m) expresada en ácido láctico;

c) Crema de leche cuya acidez sea mayor a 0.20% (m/m) expresada en ácido láctico;

d) Sustancias grasas distintas a la grasa de leche (excepto las provenientes de huevos y cacao);

e) Ingredientes ineptos para uso alimentario.

D.1773.6 Se admite el uso de los siguientes ingredientes complementarios: Huevos, yemas y claras frescas, refrigerados, congelados o en polvo, dulces, mermeladas, dulce de leche, chocolate, cacao, café, confituras, cereales y sus derivados, frutas confitadas, frutas y derivados, jugos de frutas y sus concentrados, (cualquiera de ellos puede ser fresco, congelado o esterilizado), frutos secos o deshidratados, miel, bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas, yogur, quesos, proteínas de origen vegetal, sorbitol (en un máximo de 5% m/m), malto dextrinas, caseinatos, suero de leche, albúmina de leche y otros. Se puede incorporar además aditivos alimentarios de acuerdo a la lista positiva correspondiente.

D.1773.7 Sin perjuicio de las especificaciones para determinados tipos, los helados deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

Escherichia coli	ausencia en 1g.
Staphylococcus aureus	máx. 1 x 10^2 ufc/g.

Sección III
Disposiciones particulares para helados

D.1773.8 Los helados se clasifican de acuerdo a sus ingredientes en los siguientes tipos:

a) Helados crema (o cremas heladas);

b) Helados de leche;

c) Helados de frutas;

d) Helados de agua;

D.1773.9 Helados de frutas. Son los elaborados en base a frutas o sus derivados (pulpas, cremogenados, disgregados), jugos y sus concentrados, agua y edulcorantes nutritivos naturales. Deben presentar la siguiente composición básica:

Frutas (Jugos o pulpas) excepto frutas cítricas	mín. 20% m/m.
Frutas cítricas (si corresponde)	mín. 10% m/m.
Sólidos totales	mín 24% m/m.

D.1773.10 Helados de agua. Son los elaborados en base a agua, edulcorantes nutritivos naturales, y con aditivos saborizantes y colorantes naturales o sintéticos, pudiendo congelarse con o sin agitación simultánea. Deben contener un mínimo de sólidos totales del 24% (m/m).

D.1773.11 Los helados crema tendrán la siguiente composición básica:

Grasa de leche	mín. 6% m/m.
Sólidos no grasos de leche	mín. 8% m/m.
Sólidos totales	mín. 32% m/m.

D.1773.12 Los helados de leche deben presentar la siguiente composición básica:

Grasa de leche	mín. 2% m/m.
Sólidos no grasos de leche	mín. 6% m/m.
Sólidos totales	mín. 26% m/m.

D.1773.13 Los helados crema (o crema helada) de vainilla, así como los helados de leche de vainilla deben contener un mínimo de yemas de 3% (m/m). Queda prohibido el agregado de colorantes que simule el color de las yemas de huevo

D.1773.14 Los helados crema (o crema helada) de chocolate así como los helados de leche de chocolate deben contener un mínimo de 3% (m/m) de cacao o derivados, quedando expresamente prohibido el agregado de colorantes.

D.1773.15 Los helados de crema (o crema helada) con frutas o helados de leche con frutas deben contener un mínimo de jugos o pulpa de fruta del 3% (m/m.).

D.1773.16 Los helados crema y de leche deben pesar como mínimo 500 gramos por litro.

D.1773.17 Sólo se permite el agregado de los colorantes y/o aromatizantes, naturales o sintéticos, que se indican en las listas generales respectivas, en los siguientes casos:

a) Helados de agua;

b) Helados crema con frutas, helados de leche con frutas y helados de frutas, que contengan el porcentaje mínimo de frutas indicado para cada tipo, en la cantidad mínima necesaria para alcanzar el color y sabor natural;

c) Todos los helados, cualquiera sea su tipo, elaborados sin fruta, saboreados y coloreados con aditivos que las imiten, los que sólo pueden entregarse en envases cerrados y rotularse con la expresión «SABOR... ..», en caracteres de igual tamaño, no pueden rotularse con el nombre de la fruta, quedando prohibida cualquier representación gráfica relativa a frutas.

D.1773.18 Cuando se emplee yemas o huevos congelados la temperatura de descongelación no debe ser mayor de 10ºC en la masa a descongelar. No se debe descongelar más que la cantidad requerida para la fabricación diaria.

D.1773.19 Las mezclas para helados se presentan líquidas o en polvo, adecuadamente envasadas. Las mezclas destinadas a la fabricación de helados en máquinas elaboradoras -expendedoras se presentan en forma de líquidos.

D.1773.20 Las mezclas lácteas deben ser pasterizadas con tratamiento térmico de 65ºC a 68ºC durante 30 minutos o de 80ºC durante 30 segundos o tratamientos equivalentes, a fin de garantizar la destrucción de cualquier tipo de microorganismos patógenos.

D.1773.21 Las mezclas pasterizadas deberán mantenerse hasta su congelación a temperaturas inferiores a 4ºC. El tiempo de conservación de la mezcla antes de su congelación será de 72 horas como máximo.

D.1773.22 Los helados pueden presentarse bajo diversas formas físicas, como tales o bañados en chocolate o simil chocolate, pudiendo rotularse con la forma de presentación (Barrita, Barra, Palito, Cono, Bombón, etc.), seguida del nombre correspondiente al tipo de helado de acuerdo al artículo D.1773 8.

D.1773.23 Además de los requisitos generales, según el tipo de helado, se debe cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

a) Para helados de agua:

Aerobios mesófilos	máx. 3 x 10^4 ucf/g.
Coliformes totales	máx. 10/g.

b) Para helados crema y de leche

Aerobios mesófilos	máx. 1 x 10^5 ucf/g
Coliformes totales	máx. 1 x 10^2/g.

c) Para helados de cualquier tipo que lle-

van como ingredientes productos no pasteurizados:

Aerobios mesófilos máx. 2 x 10^5 ucf/g.
Coliformes totales máx. 2 x 10^2/g.

D.1773 24 Los ingredientes de las especialidades heladas pueden ser: bizcochuelo, masa de tortas, galletitas, waffles, barquillos, crema, dulces, merengues, chocolates en trozos, flanes o frutas. Pueden ser decorados o no con frutas secas, baños de chocolate o similar u otros productos alimenticios.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
400	Acido algínico	Helados	10000
300	Acido ascórbico (l-)	Helados	Nse
330	Acido cítrico	Helados	Nse
297	Acido fumárico	Helados	Nse
270	Acido láctico (l-) (d-) (dl-)	Helados	Nse
296	Acido málico (dl-)	Helados	Nse
334	Acido tartárico (l+-)	Helados	Nse
406	Agar	Helados	10000
403	Amonio alginato de	Helados	10000
404	Calcio alginato de	Helados	10000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Helados	10000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés.	Helados	10000
472f	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos, acético y tartárico.	Helados	1000
472a	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido acético (mezcla).	Helados	1000
472c	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido cítrico.	Helados	1000
472b	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido láctico.	Helados	1000
472d	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y ácido tartárico.	Helados	1000
472e	Esteres (mono y di) de glicerol con ácidos grasos y diacetiltartárico.	Helados	1000
414	Goma arábiga, goma acacia	Helados	5000
410	Goma garrofín, caroba, algarrobo, jatai.	Helados	10000
412	Goma guar	Helados	10000
416	Goma karaya, sterculia, caraya,	Helados	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Helados	5000
415	Goma xantano o xántica	Helados	100
322	Lecitina	Helados	Nse
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos.	Helados	1000
440	Pectina	Helados	10000
430	Polioxietilen (8) estearato de	Helados	5000
435	Polioxietilen (20) sorbitán monoestearato de	Helados	5000
432	Polioxietilen (20) sorbitán monolaurato de.	Helados	5000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monooleato de.	Helados	5000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de.	Helados	5000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de.	Helados	5000
402	Potasio alginato de	Helados	10000
303	Potasio ascorbato de	Helados	Nse
326	Potasio lactato de	Helados	Nse
351	Potasio malatos de	Helados	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Helados	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato.	Helados	Nse
336ii	Potasio, tartrato neutro, d-tartrato, -(di) tartrato.	Helados	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de.	Helados	Nse
337	Potasio y sodio tartrato	Helados	Nse
405	Propilenglicol alginato de	Helados	10000
401	Sodio alginato de	Helados	10000
301	Sodio ascorbato de	Helados	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Helados	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Helados	Nse
325	Sodio lactato de	Helados	Nse
350	Sodio malatos de	Helados	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Helados	Nse
335i	Sodio, -(mono) tartrato de	Helados	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de.	Helados	Nse
491	Sorbitán mono-estearato de	Helados	5000
494	Sorbitán monooleato de	Helados	5000
495	Sorbitán mono-palmitato de	Helados	5000
492	Sorbitán triestearato de	Helados	5000

CAPITULO XXIX
ALIMENTOS MODIFICADOS
Sección I
Definiciones generales

D.1774 Con la denominación genérica de alimento modificado se designa todo alimento elaborado que ha sido preparado específicamente para atender los requerimientos especiales de un cierto tipo de consumidores. Difiere de sus similares de consumo corriente porque su contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialente regulado.

D.1774.1 Se reconoce tres tipos de alimentos modificados; los alimentos fortificados o enriquecidos, los alimentos para usos dietéticos especiales o alimentos dietéticos y los alimentos de uso medicinal.

D.1774.2 Alimento fortificado o enriquecido. Son los alimentos modificados a los cuales se ha incorporado expresamente uno o varios nutrimentos esenciales, tanto si están como si no están contenidos normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o corregir la deficiencia demostrada de los mismos en la población o en grupos específicos de dicha población.

D.1774.3 Alimentos para usos dietéticos especiales o alimentos dietéticos. Son los alimentos modificados destinados a atender necesidades dietéticas especiales de ciertos individuos, determinadas por condiciones físicas o fisiológicas y/o trastornos o enfermedades específicas.

D.1774.4 Alimentos de uso medicinal. Son los alimentos modificados formulados especialmente para ser destinados a la alimentación exclusiva o parcial, de personas con capacidad limitada o deteriorada para ingerir, digerir, absorber o metabolizar alimentos corrientes y/o dietéticos o que tienen necesidades nutricionales incrementadas, deberán utilizarse exclusivamente bajo supervisión médica. Se excluye de este grupo los alimentos de uso parenteral.

Definiciones para alimentos modificados en su valor energético

D.1774.5 Alimentos hipocalóricos o bajos en calorías. Son los alimentos que proveen un máximo de 0.4 kcal. por gramo en el producto pronto para ser consumido.

D.1774.6 Alimentos con calorías reducidas. Son los alimentos en los que la reducción del valor calórico es de al menos un tercio, cuando se compara con el alimento no modificado correspondiente.

D.1774.7 Bebidas sin alcohol dietéticas

Son aquellas que tienen una densidad calórica máxima de 0.01 kcal por mililitro.

Definiciones para alimentos modificados en su composición glucídica

D.1774.8 Alimentos hipoclucídicos o de bajo valor glucídico. Son los alimentos que contienen una cantidad de glúcidos asimilables que no sobrepasa en peso el 50% de la que poseen los alimentos no modificados correspondientes. Las mermeladas, compotas, jaleas, conservas de frutas, néctares, helados, postres, y otros productos similares, no deben contener más de 10% de glúcidos asimilables en el producto listo para consumir. Se entiende por glúcidos asimilables la diferencia entre el contenido de glúcidos totales y la fibra alimentaria.

D.1774 9 Alimentos de bajo contenido en lactosa. Son aquellos que no contienen más del 5% del contenido de lactosa del alimento no modificado correspondiente.

D.1774.10 Alimentos de contenido reducido en lactosa. Son los que contienen una cantidad de lactosa no superior al 30% de la que contienen los alimentos no modioficados correspondientes.

Definiciones para alimentos modificados en su composición proteica

D.1774.11 Alimento hiperproteico. Es el que contiene una cantidad de proteínas de por los menos el doble de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes. La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico total del producto será superior o igual a 0.2. El cómputo químico de las proteínas del alimento no será menor del sesenta por ciento de la proteína de referencia y la digestibilidad verdadera no será menor del 80% (Anexo 1).

D 1774.12 Alimento de alto contenido en gluten (pan, fideos, bizcochos y otros productos). Es el que ha sido elaborado con harinas disminuidas en su contenido de almidón, ya sea por extracción de este o por el agregado únicamente de gluten en polvo. No podrán ser adicionados de proteínas extrañas al gluten. Su contenido proteico será como mínimo del 20% del producto seco.

D.1774.13 Harina o polvo de gluten. Es el producto desecado y pulverizado que se obtiene después de la eliminación de la casi totalidad del almidón de las harinas que lo contienen (trigo, centeno, etc.). Deberá contener como mínimo 12% de almidón y 10% de humedad a 100-105ºC.

D 1774 14 Alimento exento de gluten. Es el que contiene como ingredientes trigo, centeno, cebada o avena o variedades cruzadas de esas especies a las cuales se ha quitado la totalidad del gluten o aquellos en que todos los ingredientes normalmente presentes y que contienen gluten han sido sustituidos por otros ingredientes que no contienen gluten. Son alimentos elaborados para satisfacer las necesidades de las personas que no toleran el gluten.

D.1774 15 Se entenderá por gluten, a los efectos de las definiciones vinculadas, a la fracción prolamina que se encuentra en el trigo, cebada, centeno y avena o variedades cruzadas de esas especies y sus productos derivados, que el organismo de algunas personas no tolera.

D.1774.16 Alimento de contenido reducido en nitrógeno (galletas, galletitas, harinas, pan, pastas). Es el que se le ha disminuido su contenido en nitrógeno hasta hacerlo inferior a 0.18 g. por 100 g. de alimento.

Definiciones para alimentos modificados en su composición lipídica

D.1774.17 Alimentos hipolipídicos o magros. Son los que contienen una cantidad de lípidos a lo sumo igual a la mitad de la que contienen los alimentos no modificados correspondientes, no siendo tal reducción en ningún caso obtenida por la adición de hidrocarburos al producto. Podrán ser restaurados con vitamina A en los casos específicos en que se considere necesario. No podrán ser nutricionalmente inferiores e otros componentes no lipídicos, a sus similares no modificados. Cuando los alimentos no modificados correspondientes sean de alto contenido graso (mayor o igual al 70% en materia grasa), se admitirá una reducción del contenido lipídico de, como mínimo el 30% para considerarlos como pertenecientes a esta categoría.

D.1774.18 Alimento con contenido garantizado en triglicéridos de cadena mediana. Son los que contienen una cantidad de triglicéridos de cadena mediana de, como mínimo, el 90% del contenido total del lípidos. Este porcentaje podrá ser reducido al 80% en el caso de que el producto contenga una cantidad total de ácido linoleico y linolénico superior o igual al 10% del contenido total de ácidos grasos.

D.1774.19 Triglicéridos de cadena mediana. Son los triglicéridos que contienen en su molécula ácidos grasos de 8, 10 o 12 átomos de carbono.

D.1774.20 Alimentos con contenido garantizado en ácidos grasos esenciales. Son aquellos alimentos lipídicos o grasos que contienen por lo menos el 50% de sus ácidos grasos totales como ácidos linoleico y linolénico. Deberán contener como mínimo 1 mg de vitamina E por gramo de ácidos grasos esenciales.

Definiciones para alimentos modificados en su composición mineral

D.1774.21 Alimento de bajo contenido en sodio. Son aquellos que contienen entre 40 y 120 mg de sodio por 100 g de producto listo para consumir

D.1774.22 Alimento de muy bajo contenido en sodio. Son aquellos que contienen menos de 40 mg de sodio por 100 g del producto listo para consumir.

D.1774.23 Sal dietética baja en sodio. Son las mezclas salinas que por su sabor (sin agregado de aditivos aromatizantes), sean semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio) y cuyo contenido en sodio no podrá exceder 120 mg de sodio por 100 g del producto Podrán estar constituidos por sales amónicas, potásicas, cálcicas, magnésicas, de los ácidos sulfúrico, adípico, glutámico, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, acético, fosfórico, cítrico o sus mezclas.

Definiciones para alimentos para lactantes y niños de corta edad

D.1774 24 Lactantes. Son los individuos menores de 12 meses de edad

D.1774.25 Niños de corta edad. Son los individuos de 12 a 36 meses de edad.

D.1774.26 Fórmula para lactantes. Es el producto basado en leche de vaca u otros animales y/o otros componentes comestibles de origen animal (incluido el pescado) o vegetal, que se considere adecuados para la alimentación de los lactantes, estando destinado a ser usado cuando sea necesario como sustitutivo de la leche humana en la satisfacción de las necesidades nutricionales de dichos lactantes. Podrán presentarse en forma líquida o polvo.

D.1774.27 Fórmula a base de leche de vaca. Es la fórmula para lactantes en que la más del 90% de la proteína del alimento deriva de la leche de vaca

D.1774.28 Fórmula a base de soya. Es el alimento que no contiene leche de vaca, elaborado con proteína aislada de soya o harina de soya, con diversos agregados.

D.1774.29 Fórmula de indicación especial. Es el alimento elaborado para satisfacer necesidades nutricionales o alimentarias propias de algunos grupos de lactantes que padecen trastornos o enfermedades diversas.

D.1774.30 Alimentos complementarios para lactantes de seis meses y más y niños de corta edad. Son los alimentos diferentes de la leche humana o fórmulas para lactantes que se utilizan para la gradual adaptación de la alimentación de dichos niños a la alimentación del niño mayor o del adulto.

Definiciones para bebidas para deportistas

D.1774 31 Bebidas para deportistas. Son las bebidas destinadas a prevenir y reponer las pérdidas de agua y electrolitos, así como restablecer los depósitos de hidratos de carbono durante el ejercicio físico prolongado, conteniendo entre 50 y 100 g de carbohidratos y entre 550 y 1750 mg de sodio, por litro de agua.

Sección II
Disposiciones generales

Disposiciones generales para alimentos modificados en su valor energético

D 1774 32 En el rótulo de los alimentos modificados en su valor energético deberá declararse éste, expresado en kcal por 100 g. o por 100 ml. o por l. de alimento listo para el consumo, según corresponda. Cuando el producto contenga edulcorantes artificiales, además de su declaración en la lista de ingredientes deberá declararse estos conforme a lo establecido en el artículo D.1774.36.

D.1774 33 El contenido en proteínas, minerales, vitaminas y ácidos grasos esenciales de estos alimentos, deberá ser el mismo que el alimento no modificado correspondiente.

D.1774 34 Se admite el uso de edulcorantes artificiales en las siguientes condiciones:

Edulcorante	Límite máximo en mg/100 g o 100 ml En alimento listo para consumir	En bebidas dietéticas sin alcohol	En goma de mascar
Aspartamo	500	100	1000
Sacarina	20	15	-
Ciclamato	100	100	-

Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición glucídica

D 1774.35 En la rotulación de los alimentos modificados en su composición glucídica debe declararse el porcentaje de glúcidos, el que debe corresponder sólo a glúcidos asimilables. Además cuando se agrega al producto fructosa o polialcoholes, la naturaleza y la cantidad de cada una de esas sustancias debe ser detallada en la indicación de glúcidos asimilables con la ayuda de una fórmula como: «X g de ....., y Y g de.....»

D.1774.36 En el rótulo de estos alimentos deben figurar además las siguientes advertencias específicas:

a)incluir la cantidad diaria prescripta por el médico;

b)cuando el producto contiene polialcoholes, la advertencia específica deberá incluir además la expresión «puede tener efectos laxantes»;

c)cuando el producto contiene sacarina, deberá contener la expresión «contiene sacarina»;

d)cuando el producto contiene ciclamato deberá incluir la expresión «contiene ciclamato, en caso de uso prolongado consulte a su médico»;

e)cuando el producto contiene aspartamo deberá incluir la expresión «contiene aspartamo, no debe usarse en pacientes con fenilcetonuria, pues contiene fenilalanina».

D.1774.37 Cuando el producto está dividido en varias unidades para el consumo, en su envase se debe indicar la cantidad de glúcidos asimilables presentes en cada unidad, expresada en gramos.

D.1774.38 En la rotulación y en la propaganda de estos alimentos queda prohibida toda alusión directa a la diabetes y/ o a los diabéticos.

D.1774 39 En la rotulación de alimentos delactosados debe figurar el contenido máximo de lactosa y de galactosa, expresado en mg por 100 g o 100 ml del producto

Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición proteica

D.1774.40 Los derivados proteínicos utilizados para modificar el contenido proteico de los alimentos hiperproteicos podrán ser de origen vegetal o animal o bien mezclas de ambos tipos. Estos derivados deberán responder a las siguientes condiciones:

a)los de origen vegetal tendrán como mínimo un 35% de contenido proteico sobre base seca,

b)los de origen animal tendrán como mínimo un 60% de contenido proteico sobre base seca;

c)el contenido de agua a 100 - 105°C en ambos tipos no excederá de 8%;

d)el contenido de ácidos nucleicos será menor del 2%.

D 1774.41 Se permite el agregado de aminoácidos esenciales a alimentos hiperproteicos o de alto contenido en gluten. A tales efectos se puede incorporar: L-isoleucina, L-leucina, L-lisina, L-cistina, DL-metionina,L-fenilalanina, L-tirosina, L-treonina, L-triptofano y L-valina como clorhidrato. El cómputo químico de la proteína del alimento adicionado de aminoácidos esenciales no será inferior al 60% de la proteína de referencia y su digestibilidad verdadera no será menor del 80% (Anexo I).

D.1774.42 Los alimentos exentos de gluten, que se empleen en sustitución de alimentos básicos importantes, tales como harina o pan, deberán suministrar la misma cantidad de vitaminas y minerales que los alimentos originales en cuya sustitución se emplean.

D.1774.43 La rotulación de alimentos hiperproteicos y de alto contenido en gluten debe mencionar las características del producto utilizando la mención «hiperproteico» y «de alto contenido en gluten» en el caso que corresponda.

D.1774.44 En la rotulación de los alimentos exentos de gluten se podrá incluir que «no contienen gluten» y utilizar el símbolo internacional del celíaco. Cuando un alimento contenga en su composición sólo cereales naturalmente exentos degluten, podrá rotularse como «naturalmente exento de gluten». Cuando un alimento rotulado «exento de gluten» contenga almidón, deberá declararse en la rotulación la fuente del mismo.

D 1774.45 En la rotulación de alimentos de contenido reducido en nitrógeno, se deberá indicar:

a)»alimento de bajo contenido en proteinas»:

b)»incluir en la cantidad diaria prescripta por el médico»;

c)el contenido de nitrógeno, sodio y potasio en unidades del sistema métrico por 100 g de alimento.

Disposiciones generales para alimentos modificados en su composición mineral

D.1774.46 Los alimentos con contenido de sodio bajo o muy bajo, se rotularán con la denominación del alimento de que se trata seguido en la indicación «bajo en sodio» o «muy bajo en sodio» según corresponda.

D.1774.47 Todos los alimentos mencionados en esta sección deberán declarar en la rotulación el contenido total de sodio y de potasio en mg por 100 g del producto a ser usado.

Disposiciones generales para alimentos fortificados o enriquecidos

D.1774.48 La elaboración, distribución o comercialización de alimentos fortificados o enriquecidos, solo se podrá realizar en los casos previstos por el presente título y cuando el Ministerio de Salud Pública así lo establezca para situaciones concretas con el fin de corregir déficit nutricionales en grandes sectores de la población, en los casos que se presenten algunas de las circunstancias citadas a continuación:

a)cuando, a juicio de la autoridad nacional competente en materia de nutrición, el consumo de alimentos «per capita» señale un déficit en el aporte de un nutrimento, para cubrir la necesidad diaria de ingesta del mismo en los diferentes grupos de edad;

b)cuando los estudios clínico - nutricionales realizados por los organismos competentes en nutrición, detecten déficits nutricionales factibles de ser corregidos con alimentos enriquecidos.

D.1774.49 La elección del alimento a fortificar y la fijación de las características del producto resultante se determinarán con el asesoramiento de la autoridad competente, la que deberá atender los siguientes aspectos:

a)el alimento a fortificar deberá ser un alimento de consumo universal y uniforme por la población objetivo, no pudiéndose fortificar alimentos cuyo consumo regular y/o excesivo pueda perjudicarla;

b)la sustancia o producto de fortificación, ya se trate de un material natural o un compuesto químico definido, deberá garantizar, que el contenido y biodisponibilidad del nutrimento adicionado en el momento del consumo del alimento, sea la garantizada en la rotulación, no debiendo modificar desagradablemente las características sensoriales del alimento.

D.1774.50 La fortificación o el enriquecimiento de alimentos se regulará por leyes y reglamentos específicos para cada situación particular y en los casos previstos en este titulo.

Disposiciones generales para alimentos de uso medicinal

D.1774.51 La formulación de los alimentos de uso medicinal deberá estar basada en principios médicos y nutricionales válidos debiendo existir pruebas científicas de que la utilización de los mismos es beneficiosa en la satisfacción de las necesidades nutricionales de las personas a las que están destinados, sin producir daño a la salud de las mismas.

D.1774.52 En la rotulación de estos alimentos, además de lo establecido en las disposiciones generales de rotulación, se deberá consignar:

a) la cantidad de energía expresada en kcal y la composición detallada en todos los nutrimentos en unidades del sistema métrico por 100 g o 100 ml del alimento listo para consumir; se admite además, expresar estos contenidos por cada cantidad del alimento cuyo consumo se sugiera;

b) el contenido en vitaminas y minerales deberá ajustarse a lo establecido en el anexo correspondiente de este capítulo para edades mayores de 36 meses y a lo establecido en el artículo D.1774.58 para lactantes y niños de corta edad;

c) el contenido en aminoácidos esenciales y no esenciales y/o ácidos grasos esenciales y no esenciales en mg por 100 g de alimento listo para consumir, cuando así se establezca, a propuesta de la Comisión Técnica Asesora establecida por el artículo 4° del decreto 95/994, de 2 de marzo de 1994; se admite además, expresar estos contenidos por cada cantidad del alimento cuyo consumo se sugiere;

d)el origen animal o vegetal de las proteínas o de los hidrolizados de proteínas;

e)los alimentos de uso medicinal cuyas características esenciales entrañen la modificación del contenido o de la naturaleza de las proteínas, de las grasas, o de los glúcidos, deberán llevar una descripción de dicha modificación e información sobre el perfil de aminoácidos, ácidos grasos o glúcidos según proceda;

f)se dará información sobre la osmolalidad, osmolaridad, equilibrio ácido - base y viscosidad, cuando así se establezca, a propuesta de la Comisión Técnica Asesora;

g)instrucciones apropiadas para la preparación y utilización del alimento así como sobre su almacenamiento y conservación una vez abierto el envase.

D.1774.53 En la rotulación deberá figurar las siguientes advertencias específicas:

a)la declaración «utilícese exclusivamente por orden médica» que deberá estar impresa con letras destacadas mayores de 2 mm y separadas de toda otra información;

b)la declaración de que el alimento no debe utilizarse por vía parenteral, con iguales características que la anterior;

c)la declaración que indique si el producto está destinado a ser la única fuente de nutrición del paciente, si correspondiere;

d)cuando la ingestión del alimento de uso medicinal pueda constituir un peligro para la salud de las personas no afectadas por la enfermedad, trastorno o condición médica para cuyo tratamiento esté destinado dicho alimento, se deberá consignar dicha circunstancia en la rotulación;

e)la declaración completa de las precauciones necesarias, los efectos colaterales y las contraindicaciones conocidos y las interacciones con medicamentos a que pueda dar lugar el alimento de uso medicinal en cuestión;

f)si el alimento ha sido formulado para personas de determinada edad debe incluirse una declaración bien visible que así lo indique.

D.1774.54 En la rotulación de alimentos de uso medicinal se prohibe hacer declaraciones relativas al tratamiento de trastornos o condiciones médicas específicos.

Disposiciones generales para alimentos para lactantes y niños de corta edad

D.1774.55 Estos alimentos deberán ser nutricionalmente adecuados para fomentar el crecimiento y desarrollo normales, cuando se usan de acuerdo con las instrucciones correspondientes. Cuando están en forma líquida pueden usarse directamente o bien diluidos con agua. La forma en polvo necesita agua para la preparación.

D.1774.56 Deberá aportar cada 100 ml del producto listo para consumir en su dilución normal, no menos de 65 kcal y no más de 75 kcal. En las fórmulas para prematuros se admitirá hasta 85 kcal por 100 mililitros, en su dilución normal.

D.1774.57 La publicidad y comercialización de estos alimentos deberá realizarse de acuerdo al Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la leche materna de OMS/UNICEF.

D.1774.58 La fórmula para lactantes deberá contener por cada 100 kcal, utilizables, ingeridas, las cantidades de vitaminas, minerales, colina, proteínas, grasa y ácido linoleico que se establece a continuación:

VITAMINAS	Cantidades por 100 kcal disponibles	
	Mínima	Máxima
Vitamina A	75 ug(*); 250 U.I.(**)	150 ug; 500 U.I.
Vitamina D	40 U.I.	80 U.I.
Vitamina C	8 mg	N.E.(***)
Tiamina	40 ug	N.E.
Riboflavina	60 ug	N.E.
Nicotinamida	250 ug	N.E.
Vitamina B6(****)	35 ug	N.E.
Acido fólico	4 ug	N.E.
Acido pantoténico	300 ug	N.E.
Vitamina B12	0.15 ug	N.E.
Vitamina K1	4 ug	N.E.
Biotina	1.5 ug	N.E.
Vitamina E	0.7 U.I./g de ácido linoleico, pero en ningún caso menos de 0.7 U.I./100 kcal utilizables	

(*) equivalente de retinol
(**) Unidades Internacionales
(***) No especificado
(****) Las fórmulas que contengan más de 1.8 g. de proteínas por cada 100 kcal utilizables, contendrán como mínimo 15 ug de Vitamina B6 por gramo de proteína

MINERALES	Cantidades por 100 kcal disponibles	
	Mínima	Máxima
Sodio (Na)	20 mg	60 mg
Potasio (K)	80 mg	200 mg
Cloruro (Cl)	55 mg	150 mg
Calcio (Ca) (*)	50 mg	N.E.(**)
Fósforo (P)	25 mg	N.E.
Magnesio (Mg)	6 mg	N.E.
Hierro (Fe)	1 mg	N.E.
Iodo (I)	5 ug	N.E.
Cobre (Cu)	60 ug	N.E.
Zinc (Zn)	0.5 mg	N.E.
Manganeso (Mn)	5 ug	N.E.
Colina	7 mg	N.E.
Proteinas	1.8 g(***)	4 g
Grasas	3.3 g	6 g
Acido linoleico	300 mg	N.E.

(*) La relación Ca:P no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0
(**) No especificado
(***) La calidad nutricional de la proteína deberá ser por su composición en aminoácidos esenciales y digestibilidad, adecuada a las necesidades nutricionales del lactante de forma de asegurar el nivel recomendado de ingesta proteica

D.1774.59 En el caso de que la fórmula tenga como fuente proteica la proteína de la soya es obligatorio el enriquecimiento con L-metionina para lograr un cómputo de este aminoácido de 100.

D.1774.60 La fórmula podrá contener otros nutrimentos en forma opcional cuando la necesidad de dichos nutrimentos esté científicamente documentada y sea aprobada.

La fórmula podrá contener asimismo como ingrediente almidones modificados, con las siguientes concentraciones máxi-

mas:

Fórmulas para lactantes a base de aminoácidos	25 g/Kg
Fórmulas para lactantes a base de productos hidrolizadas	25 g/Kg
Fórmulas para lactantes a base de soya	5 g/kg

D.1774.61 Las vitaminas y minerales adicionadas a la fórmula para lactantes deben ser seleccionas de la lista de vitaminas y sales minerales para uso en alimentos para lactantes.

D.1774.62 Las cantidades de sodio y potasio derivadas de la adición de vitaminas y/o minerales, deberán estar entre los límites para dichos nutrimentos establecidos en los artículos correspondientes.

D.1774.63 Una vez preparado, según las instrucciones para su uso dadas en la rotulación, el producto deberá quedar exento de grumos o partículas gruesas, para que pueda ser administrado mediante una tetina de goma o de plástico.

D.1774.64 El alimento y sus componentes no podrán ser tratados con radiaciones ionizantes.

D.1774.65 El alimento no podrá contener residuos de hormonas ni de antibióticos determinados mediante métodos convenidos de análisis y estará exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas.

D.1774.66 El alimento solo podrá contener los aditivos permitidos para fórmulas para lactantes establecidos en el anexo II del Capítulo.

D.1774.67 El alimento se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas o de otra índole, del mismo. Los recipientes, incluidos los materiales de envase, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas al uso que se destinan.

D.1774.68 La rotulación deberá suministrar la siguiente información:

a) la cantidad de energía expresada en kcal y la composición detallada en todos los nutrimentos, en unidades del sistema métrico decimal por 100 g de alimento, así como por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiera, permitiéndose además la declaración por cada 100 kcal utilizables;

b) el origen de la proteína del alimento;

c) indicaciones sobre su forma de preparación y conservación antes y después de abrir el envase;

d) si el alimento no contiene leche de vaca, podrá agregarse la leyenda «no contiene leche de vaca».

D.1774.69 En la rotulación deberá figurar en un lugar bien visible y con letras de tamaño mayor de 2 mm. la siguiente advertencia: «la leche materna es el alimento ideal para el lactante y es de calidad superior a esta fórmula - este producto deberá suministrarse sólo por indicación médica».

D.1774.70 Queda prohibido el empleo de los términos «maternizada», «sucedáneos de la leche humana», «humanizada» o expresiones similares para referirse a estos alimentos.

D.1774.71 Se prohibe la inserción en el envase o en la rotulación de imágenes de lactantes u otras así como de textos que pueden idealizar la utilización de las fórmulas para lactantes.

D.1774.72 Los alimentos complementarios definidos en el artículo D.1774.30 deberán satisfacer los siguientes requisitos:

a) sólo podrán contener los componentes adecuados para la edad del niño a que están destinados;

b) las materias primas deberán satisfacer las máximas condiciones de calidad;

c) los alimentos terminados deberán estar exentos de hormonas, antibióticos y el contenido de sustancias residuales biológicas deberá ser inferior al límite máximo tolerable de las mismas,

d) ni el alimento terminado ni sus componentes podrán ser tratados con radiaciones ionizantes;

e) sólo podrán contener los aditivos autorizados en el presente título;

f) deberán tener un contenido de vitaminas y minerales en la cantidad requerida para cumplir con las exigencias establecidas en el artículo D.1774.58 del presente título;

g) la densidad calórica mínima que deberán tener estos alimentos es de 2 kcal por g;

h) el contenido en proteínas deberá aportar del 10 al 15% de las calorías totales del alimento sobre la base del extracto seco y dicha proteína deberá tener una calidad nutricional adecuada evaluada según lo establecido en el anexo I del presente título;

i) el contenido en grasas deberá aportar del 20 al 40% de la energía total del alimento;

j) el contenido de ácido linoleico no deberá ser menor de 300 mg por 100 kcal utilizables;

k) el contenido en fibra alimentaria no podrá ser superior a 5 g por 100 g de alimento.

D.1774.73 Los alimentos complementarios para lactantes de 6 meses y más y niños de corta edad «podrán ser»:

a) -a base de cereales;

b) -a base de leguminosas, con excepción de las habas (Viciafaba L.) cuya inclusión en alimentos de este tipo no se permite por el peligro del favismo, ya que el tratamiento térmico no inactiva los principios tóxicos vicina y covicina;

c) -a base de hortalizas, carnes, huevos, frutas etc., pudiendo presentarse en forma de pasta, polvo, puré etc.

D.1774.74 En la rotulación de estos alimentos deberá figurar en letras bien visibles, mayores de 2 mm la siguiente advertencia específica: Suministrar por indicación médica.

D.1774.75 En la rotulación se deberá consignar las materias primas utilizadas, el valor energético del alimento expresado en kcal por cien gramos del producto listo para consumir o por la porción aconsejada de consumo así como el valor mineral y vitamínico del mismo.

D.1774.76 Si se trata de preparaciones sólidas que deban utilizarse previa disolución o suspensiones en agua u otro medio adecuado, deberá incluirse en la rotulación las instrucciones de preparaciones.

ANEXO 1
PATRON PARA EVALUAR LA CALIDAD PROTEICA DE ALIMENTOS

Aminoácidos (*)	Lactantes	Preescolares	Escolares	Adultos
Histidina	26	19	19	16
Isoleucina	46	28	28	13
Leucina	93	66	44	19
Lisina	66	58	44	16
Metionina + cistina	42	25	22	17
Fenilalanina + tirosina	72	63	22	19
Treonina	43	34	28	9
Triptofano	17	1	9	5
Valina	55	35	25	13

(*) mg de aminoácidos por g de proteína cruda

VALORES DE LA DIGESTIBILIDAD REAL DE LAS PROTEINAS EN EL HUMANO

Huevo	97
Trigo refinado	96
Leche, queso	95
Carne, pescado	94
Arroz pulido	88
Harina de avena	86
Trigo entero	86
Maíz	85

Fuente: Necesidades de energía y de proteínas. Informe de una Reunión Consultiva Conjunta FAO/OMS/UNU de Expertos. Serie de Informes Técnicos Nº 724. Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 1985.

ANEXO II

Aditivo	Alimentos a los que se puede agregar	Limite máximo permitido
Acido acético	Alimentos infantiles enlatados	Nse
Acido cítrico	Alimentos infantiles basados en cereales	25 g/Kg
	Alimentos infantiles enlatados	15 g/Kg
	Formulas para lactante	Nse
Acido láctico	Alimentos infantiles basados en cereales	15 g/kg
	Alimentos infantiles enlatados	2 g/kg
	Formulas para lactante	Nse
Ascorbato de potasio	Alimentos infantiles enlatados	500 mg/ Kg expresado como ácido
	Alimentos infantiles basados en cereales	500 mg/ Kg expresado como ácido
Ascorbato de sodio	Alimentos infantiles enlatados	500 mg/ Kg expresado como ácido
	Alimentos infantiles basados en cereales	500 mg/ Kg expresado como ácido
Bicarbonato de potasio	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
	Alimentos infantiles enlatados	Nse
	Formulas para lactantes	Nse
Bicarbonato de sodio	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
	Alimentos infantiles enlatados	Nse
Carbonato de calcio	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
Carbonato de potasio	Formulas para lactantes	Nse
Carbonato de sodio	Alimentos infantiles enlatados	Nse
	Formulas para lactantes	Nse
Carragenato	Formulas para lactantes a base de aminoácidos	1 g/Kg
	Formulas para lactantes a base de leche de vaca	30 mg/Kg
	Formulas para lactantes a base de proteinas hidrolizadas	1 g/Kg
	Formulas para lactantes a base de soya	30 mg/Kg
Etilvainillina	Alimentos infantiles basados en cereales	70 mg/Kg de alimento listo para consumir
	Alimentos infantiles enlatados	70 mg/Kg de alimento listo para consumir
Extracto de vainilla	Alimentos infantiles basados en cereales	Nse
	Alimentos infantiles enlatados	Nse
Goma de algarrobo	Alimentos infantiles basados en cereales	2 g/kg
	Alimentos infantiles enlatados	2 g/kg
	Formulas para lactantes	1 g/kg
Goma guar	Formula para lactantes	1 g/kg
Hidróxido de calcio	Formula para lactantes	Nse

Hidróxido de potasio	Formula para lactantes	Nse
Hidróxido de sodio	Formula para lactantes	Nse
Lecitinas	Alimentos infantiles basados en cereales	15 g/kg
	Alimentos infantiles enlatados	5 g/kg
	Formulas para lactante	5 g/kg
Mono y diglicéridos	Alimentos infantiles basados en cereales	15 g/kg
	Formulas para lactante	4 g/kg
Palmitato de ascorbilo	Alimentos infantiles basados en cereales	200 mg/kg de grasa
	Alimentos infantiles enlatados	200 mg/kg de grasa
	Formulas para lactante	10 mg/l de alimento listo para consumir
Pectinas	Alimentos infantiles basados en frutas	10 g/kg
Tocoferoles	Alimentos infantiles basados en cereales	300 mg/kg de grasa
	Alimentos infantiles enlatados	300 mg/kg de grasa
	Formulas para lactante	10 mg/l de alimento listo para consumir
Vainilla	Alimentos infantiles basados en cereales	70 mg/kg de alimento listo para consumir
	Alimentos infantiles enlatados	70 mg/kg de alimento listo para consumir

ANEXO III
NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO PARA ALIMENTOS DE USO MEDICINAL

Vitamina A	600 ug equivalentes de retinol
Vitamina D	2.5 ug ó 100 Unidades Internacionales
Vitamina E	10 mg
Vitamina C	30 mg
Tiamina	0,8 mg
Riboflavina	1.2 mg
Niacina	11 mg
Vitamina B6	2 mg
Vitamina B12	1 ug
Acido fólico	200 ug
Calcio	500 mg
Cobre	1.5 mg
Fósforo	500 mg
Hierro	16 mg
Iodo	140 ug
Magnesio	350 mg
Zinc	6 mg

Cuando un alimento de uso medicinal se presente como sustitutivo de todas las comidas de un día, la ingesta diaria deberá contener al menos el 100% de las cantidades de vitaminas y minerales especificadas en este anexo. Cuando un alimento de uso medicinal se presente como sustitutivo de una sola comida, las cantidades de vitaminas y minerales serán del orden del 25 al 33 % de lo especificado más arriba, según que el número recomendado de porciones diarias sea de 4 ó 3 respectivamente.

Fuente: Comisión del Codex Alimentarius. ALINORM 92/26, 1991.

CAPITULO XXX
ALIMENTOS VARIOS
Sección I
Polvos para preparar alimentos
Definiciones para polvos para preparar alimentos

D.1775 Polvos o mezclas para preparar postres. Son los productos en forma de polvo que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yemas, permiten la preparación de postres de fantasía o tipo: chantilly, mousse, flan, postres helados, etc.

D.1775.1 Polvos o mezclas para preparar salsas. Son los productos en forma de polvos, que por dispersión en agua, leche o caldo, u otros ingredientes, solos o combinados, permiten la obtención de la preparación correspondiente.

D.1775.2 Polvos o mezclas para preparar refrescos o bebidas con sabores frutales. Son los productos en forma de polvos, constituidos por azúcares saborizados que por dispersión en agua, leche o jarabes permiten obtener las preparaciones correspondientes.

D.1775.3 Polvos para preparar tortas, bizcochuelos, tartas y otros productos de repostería. Son las mezclas que por el agregado de agua y/o leche, con o sin el agregado de huevos o yemas, aceites o grasas comestibles, con o sin el agregado de azúcares, permiten la obtención de la preparación culinaria correspondiente, luego de su horneado.

D.1775.4 Puré de papas instantáneo o puré de papas deshidratado. Es el producto obtenido por deshidratación de papas limpias, sanas, peladas y cocidas, adicionadas o no de grasas comestibles.

D.1775.5 Puré de hortalizas instantáneo o puré de hortalizas deshidratado. Es el producto similar al puré de papas instantáneo que es obtenido a partir de hortalizas limpias y sanas, solas o en mezclas. En este último caso deberá consignarse en el rótulo el nombre y la proporción en la mezcla de las hortalizas empleadas.

Disposiciones generales para polvos para preparar alimentos

D.1775.6 Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica conocida, podrán rotularse con nombre fantasía, siempre que el mismo no induzca a error o engaño al consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto obtenido.

D.1775.7 Los polvos o mezclas para preparar postres pueden estar constituidos por los siguientes ingredientes:

a) harina, almidones y/o féculas, modificados o no;
b) azúcares;
c) grasas animales o vegetales;
d) leche deshidratada, entera o descremada y sus derivados deshidratados;
e) maltodextrinas;
f) huevo y/o yema deshidratados;
g) caseinato de sodio o calcio;
h) sal;
i) cacao, chocolate;
j) frutas secas, deshidratadas o confitadas;
k) coco;
l) gelatina y otros gelificantes autorizados.

Se permite en estos productos el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva de este reglamento y los aditivos aromatizantes y colorantes comprendidos en las listas generales respectivas.

D.1775.8 La humedad de la mezcla de polvos no debe superar el 10%.

D.1775.9 Todos los productos definidos anteriormente, deberán rotularse con la denominación: «polvo para preparar...» seguido del nombre fantasía o de acuerdo al tipo de postre que imitan, utilizando en este caso la expresión «tipo...». Si contienen aromatizantes con sabor a frutas secas o frescas, debe constar en el rótulo la expresión «sabor a...» seguido del nombre del producto que se imita, con caracteres de igual tamaño. En tal caso no se admitirán las representaciones gráficas relativas a frutas.

D.1775.10 Los polvos o mezclas para preparar salsas pueden estar constituidos por los siguientes componentes:

a) harinas, almidones o féculas;
b) leche descremada o entera, en polvo;
c) aceites vegetales hidrogenados;
d) hidrolizados proteicos de soja;
e) extracto de levadura;
f) sal, especias y vegetales deshidratados;
g) aditivos alimentarios de la lista positiva y los aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales;
h) otros ingredientes deshidratados.

La humedad de la mezcla de polvos no excederá el 10%.

D.1775.11 Los polvos o mezclas para preparar bebidas con sabores frutales pueden ser agregados de aditivos comprendidos en la lista positiva y aromatizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento. Se deben denominar «polvo para preparar refresco sabor...» seguido del nombre que corresponda. Deberá consignarse además de la forma de preparación, en lugar visible, el volumen de bebida obtenido por disolución del contenido de la unidad de venta.

D.1775.12 Los polvos para preparar tortas, bizcochuelos, tartas y otros productos de repostería pueden contener los ingredientes descriptos en el artículo D.1775.7, los aditivos comprendidos en la lista positiva y los colorantes y aromatizantes de las listas generales correspondientes a excepción de los colorantes artificiales.

Disposiciones particulares para polvos para preparar alimentos

D.1775.13 El puré de papas instantáneo deberá cumplir los siguientes requisitos:

Humedad (100 - 105°C)	máx. 0.5% m/m
Grasas comestibles (base seca)	máx. 1% m/m

Sección II
Hongos y productos de hongos
Definiciones para hongos y productos de hongos

D.1776 Con el nombre genérico de hongos o setas se entiende el tejido celular de plantas acotiledóneas comestibles frescas o procesadas (Basidiomicetos, Himenomicetos y Gasteromicetos).

D.1776.1 Los hongos comestibles de crecimiento espontáneo corresponden a los tres géneros siguientes:

a) género Boletus, hongo con sombrero carnoso de color marrón, pardo o amarillo claro, de pie más o menos cilíndrico y grueso; la cara interior del sombrero se caracteriza por poseer numerosos poros, correspondientes cada uno a un tubo;

b) género Psalliota, hongo con sombrero carnoso blanco, de pie más o menos cilíndrico blanco, la cara interior del sombrero posee numerosas láminas libres de color rosado en el centro y pardo en el exterior;

c) género Lactarius, hongos con sombrero deprimido en el centro, de pie quebradizo y hueco, de color amarillo anaranjado.

D.1776.2 Champignon. Es el hongo de cultivo correspondiente a la especie Agaricus campestris (Psalliota).

Disposiciones generales para hongos y productos de hongos

D.1776.3 Los hongos que se expendan en el comercio deberán encontrarse en perfecto estado de conservación, sin larvas, insectos ni gusanos.

Cada especie deberá venderse por separado y si son frescos, sin división o fraccionamiento en trozos que impidan su reconocimiento.

Se deberá cuidar especialmente que sólo correspondan a especies comestibles.

Se admite en los productos frescos:

Cenizas en hongos recolectados (base seca)	máx. 1% m/m
Cenizas en hongos cultivados (base seca)	máx. 0.3% m/m

Disposiciones particulares para hongos y productos de hongos

D.1776.4 Los diversos productos de hongos que se preparen y encuentren en el comercio deben cumplir elas siguientes exigencias de composición, expresadas en productos terminados:

	Humedad m/m. Máx.	Sal m/m. Mín.	Cenizas m/m. Máx.	Acidez m/m. Mín.
Hongos secos	12%		2%	
Hongos liofilizados	6%			
Hongos secos en polvo	9%		2%	
Pickles de hongos		2.5%		1.3% como ácido acético
Hongos encurtidos		3%		1.3% como ácido láctico
Hongos en conserva		2.0%		
Extracto de hongos y conc. de hongos	9%	5.0%		

D.1776.5 El peso escurrido de los hongos en conserva, no será inferior a 50% del peso del envase lleno con agua destilada a 20°C. Si se trata de salsa de hongos este valor no será inferior a 27.5%.

Sección III
Platos preparados
Definiciones para platos preparados

D.1777 Se entiende por platos preparados los productos obtenidos por la realización de una o varias operaciones culinarias en ingredientes alimentarios de origen vegetal o animal, que luego de ser envasados al vacío o no, con o sin la presencia de gases inertes y sometidos a un tratamiento autorizado de conservación, se destinan a ser consumidos como tales, luego de ser descongelados o de que se realice en ellos una preparación complementaria.

Se reconoce, entre otros, los siguientes tipos:

a) Platos preparados ya cocidos, no necesitan tratamiento posterior, salvo la descongelación, si corresponde, o el calentamiento;
b) Platos preparados sin cocción, ni tratamiento térmico, listos para consumir;
c) Platos preparados no cocidos, que deben ser sometidos a cocción antes de su consumo (semipreparados).

D.1777.1 Los productos comprendidos en el articulo anterior inciso a) pueden ser de las siguientes clases:

a) Conservas vegetales, cárnicas o mixtas;
b) Platos de consumo inmediato, por lo cual deben conservase en refrigeración o a temperatura superior a 65°C

medida en la zona central del producto. Deben expenderse el día de su elaboración;

c) Platos preparados congelados, son los sometidos a los tratamientos definidos en los artículos D.993 y D.994, adecuadamente envasados y conservados.

Disposiciones particulares para platos preparados

D.1777.2 Los productos con las características de D.1777 b) pueden ser de dos clases:

a) Conservados en refrigeración o congelados;

b) Alimento de humedad intermedia (AHI).

D.1777.3 Los alimentos del tipo definido en el art. D.1777 c) se deben:

a) Conservar en refrigeración (plazo máximo 5 días), se incluye los productos definidos en el Capítulo XX;

b) Se deben conservar por congelación (platos semipreparados congelados).

D.1777.4 Los platos preparados deben ser elaborados en establecimientos habilitados por el Servicio de Regulación Alimentaria. Deben expenderse envasados y debidamente rotulados, pudiendo los ingredientes expresarse individualmente o por grupos genéricos.

D.1777.5 En el rótulo de los platos preparados deberá constar en forma clara el procedimiento al que debe ser sometido antes de ser consumido, así como las condiciones de almacenamiento hasta el momento del consumo.

D.1777.6 Los ingredientes y la materia prima empleada serán aptos para el consumo y manejados en perfectas condiciones de higiene.

D.1777.7 Se prohibe la descongeación de platos preparados congelados antes de su venta. Sólo se permite la descongelación o el fraccionamiento de los platos preparados congelados cuando vayan a ser consumidos, ya sea en un restaurante, comedor colectivo o en el hogar.

Sección IV
Productos de copetín
Definiciones para productos de copetín

D.1778 Con el nombre genérico de productos de copetín se entiende los productos listos para el consumo que se ingieren como aperitivo o como una comida ligera y que se elaboran con ingredientes de diverso origen vegetal (cereales, leguminosas, frutas y hortalizas) o animal (carnes y pescados) mediante variados procesos tecnológicos. Pueden denominarse con nombres fantasía.

D.1778.1 Productos de copetín extruidos. Son aquellos elaborados con mezclas de harinas, sémolas, almidones o féculas, adicionados de otros ingredientes y de aditivos de la lista general de aditivos alimentarios de este reglamento, que se empastan con agua, se cocinan y se forman a presión en una matriz. Pueden ser luego:

a) Inflados (aereados) si el producto sobrecalentado que sale a presión de la matriz del extrusor sufre la vaporización instantánea de la humedad;

b) Secados;

c) Fritos en aceite o grasa comestible a alta temperatura:

d) Adicionados de los aditivos saborizantes y colorantes de las listas generales de este título.

D.1778.2 Productos de copetín panificados. Son los productos panificados y de galletería que se presentan con forma variada y contienen diversos ingredientes (quesos, panceta, vegetales y otros) especias, condimentos y aditivos colorantes y aromatizantes de las listas generales de este reglamento, a fin de conferirles un sabor particular.

D.1778.3 Productos de copetín a base de frutos secos. Son los preparados con frutos secos limpios y sanos (maníes, almendras, castañas, pistachos y otros) pelados, fritos o tostados, salados o ahumados, recubiertos por mezclas saborizantes o por pastas con diversos ingredientes (almidones, dextrinas, azúcares y otros).

D.1778.4 Productos de copetín fritos. Son los productos obtenidos por fritura de hortalizas (papas, nabo) y frutas (manzanas desecadas), cortadas en rebanadas finas (chips), bastones o de distintas formas, adicionadas de aditivos de la lista positiva y saborizadas o no con especias, condimentos y aromatizantes de la lista general de este reglamento.

Este grupo comprende además, los productos de imitación, preparados a partir de papa deshidratada, féculas o almidones nativos o modificados, gluten de trigo y aceites comestibles. La pasta preparada es formada y cortada, ya sea por laminado o extrusión, secada, fritada en aceites o grasas comestibles y agregada o no de aditivos saborizantes y colorantes de las listas generales de este reglamento.

Disposiciones particulares para productos de copetín

D.1778.5 Los productos que se detallan deben presentar las siguientes características:

Productos de copetín	Humedad	Aflatoxinas	Acidos grasos libres, en materia grasa	Indice de peróxido, en materia grasa
Panificados	máx. 5% m/m.	—	—	—
A base de frutos secos	—	máx. 0.03 mg/kg.	—	—
Fritos	máx. 5% m/m.	—	máx. 1%	máx. 15 meq

D.1779 a D.1809[1]

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

NºINS Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se le agrega	Lím.Max. (mg/kg)
355	Acido adípico	Polvos para postres	Nse
355	Acido adípico	Polvos para refrescos	Nse
400	Acido algínico	Polvos para postres	5000
400	Acido algínico	Polvos para refrescos	100
400	Acido algínico	Polvos para salsas	5000
300	Acido ascórbico (l-)	Puré de hortalizas instantáneo	40
300	Acido ascórbico (l-)	Productos de copetín	200
300	Acido ascórbico (l-)	Productos de hongos	Nse
300	Acido ascórbico (l-)	Polvos para preparar alimentos	Nse
330	Acido cítrico	Polvos para refrescos	Nse
330	Acido cítrico	Productos de hongos	Nse
330	Acido cítrico	Productos de copetín	Nse
330	Acido cítrico	Polvos para postres	Nse
330	Acido cítrico	Polvos para salsas	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Productos de hongos	Nse
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Puré de hortalizas instantáneo	40
315	Acido eritórbico, ácido isoascórbico	Polvos para preparar alimentos	Nse
297	Acido fumárico	Polvos para postres	Nse
297	Acido fumárico	Polvos para refrescos	Nse
574	Acido glucónico(d-), ácido dextrónico, ác. glicónico	Polvos para postres	Nse
620	Acido glutámico (l (+)-)	Alimentos rebozados	Nse
620	Acido glutámico (l (+)-)	Polvos para salsas	Nse
620	Acido glutámico (l (+)-)	Productos de copetín	Nse
626	Acido guanílico	Productos de copetín	Nse
626	Acido guanílico	Polvos para salsas	Nse
630	Acido inosínico	Productos de copetín	Nse
630	Acido inosínico	Polvos para salsas	Nse
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Productos de hongos	Nse
270	Acido láctico (l-)(d-)(dl-)	Productos de copetín	Nse
296	Acido málico (dl-)	Polvos para refrescos	Nse
296	Acido málico (dl-)	Polvos para postres	Nse
353	Acido metatartárico	Polvos para refrescos	Nse
353	Acido metatartárico	Polvos para postres	Nse
334	Acido tartárico (l+-)	Polvos para postres	Nse
334	Acido tartárico (l+-)	Polvos para refrescos	Nse
406	Agar	Polvos para salsas	5000
406	Agar	Polvos para refrescos	100
406	Agar	Polvos para postres	5000
406	Agar	Alimentos rebozados	5000
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Polvos para tortas	Nse
541i	Aluminio y sodio fosfato ácido de	Alimentos rebozados	1000P2O5
503ii	Amonio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse
403	Amonio alginato de	Polvos para postres	5000
403	Amonio alginato de	Polvos para refrescos	100
403	Amonio alginato de	Polvos para salsas	5000
403	Amonio alginato de	Hongos en conservas	5000
503i	Amonio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse
305	Ascorbilo estearato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
305	Ascorbilo estearato de	Productos de copetín	200
304	Ascorbilo palmitato de	Alimentos rebozados	1000
304	Ascorbilo palmitato de	Productos de copetín	200
304	Ascorbilo palmitato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Puré de hortalizas instantáneo	150
320	Butilhidroxianisol, BHA	Puré de hortalizas instantáneo	40
320	Butilhidroxianisol, BHA	Productos de copetín	200
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Puré de hortalizas instantáneo	40
321	Butilhidroxitolueno, BHT	Productos de copetín	200
404	Calcio alginato de	Polvos para postres	5000

404	Calcio alginato de	Polvos para refrescos	100
404	Calcio alginato de	Polvos para salsas	5000
404	Calcio alginato de	Hongos en conserva	5000
302	Calcio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
302	Calcio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
302	Calcio ascorbato de	Productos de hongos	Nse
629	Calcio guanilato de	Productos de copetín	Nse
629	Calcio guanilato de	Productos de copetín	Nse
629	Calcio guanilato de	Polvos para salsas	Nse
633	Calcio inosinato de	Polvos para salsas	Nse
633	Calcio inosinato de	Productos de copetín	Nse
327	Calcio lactato de	Productos de copetín	Nse
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse
333	Calcio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse
341iii	Calcio, (tri) fosfato de, fosfato tribásico de, -(tri) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5
466	Carboximetilcelulosa sódica	Alimentos rebozados	5000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para postres	5000
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para refrescos	100
466	Carboximetilcelulosa sódica	Polvos para salsas	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para refrescos	100
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para postres	5000
407	Carragenina, (incluidas furcellaran y sales de Na y K), musgo irlandés	Polvos para salsas	5000
460i	Celulosa microcristalina	Polvos para postres	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para postres	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para salsas	5000
414	Goma arábiga, goma acacia	Polvos para refrescos	200
414	Goma arábiga, goma acacia	Productos de copetin	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para postres	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Productos de copetín	Nse
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Alimentos rebozados	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para salsas	5000
410	Goma garrofin, caroba, algarrobo, jatai	Polvos para refrescos	200
412	Goma guar	Polvos para refrescos	200
412	Goma guar	Polvos para postres	5000
412	Goma guar	Productos de copetín	Nse
412	Goma guar	Polvos para salsas	5000
412	Goma guar	Alimentos rebozados	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para refrescos	200
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Productos de copetin	Nse
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para postres	5000
416	Goma karaya, sterculia, caraya	Polvos para salsas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para salsas	5000
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para refrescos	200
413	Goma tragacanto, adragante	Polvos para postres	5000
415	Goma xantano o xántica	Alimentos rebozados	5000
415	Goma xantano o xántica	Polvos para postres	1000
415	Goma xantano o xántica	Polvos para salsas	1000
415	Goma xantano o xántica	Productos de copetín	Nse
415	Goma xantano o xántica	Polvos para refrescos	200
463	Hidroxipropil celulosa	Polvos para salsas	5000
463	Hidroxipropil celulosa	Alimentos rebozados	5000
465	Metiletilcelulosa	Alimentos rebozados	5000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Puré de hortalizas instantáneo	5000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Polvos para preparar alimentos	1000
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Alimentos rebozados	5000
311	Octil galato	Productos de copetín	200
430	Polioxietilen (8) estearato de	Polvos para preparar alimentos	5000
435	Polioxietilen (20) sorbitán mono-estearato de	Polvos para preparar alimentos	5000
432	Polioxietilen (20) sorbitán mono-laurato de	Polvos para preparar alimentos	5000
433	Polioxietilen (20) sorbitán monoo-leato de	Polvos para preparar alimentos	5000
434	Polioxietilen (20) sorbitán monopalmitato de	Polvos para preparar alimentos	5000
436	Polioxietilen (20) sorbitán triestearato de	Polvos para preparar alimentos	5000
357	Potasio adipato de	Polvos para postres	Nse
357	Potasio adipato de	Polvos para refrescos	Nse
402	Potasio alginato de	Polvos para salsas	5000
402	Potasio alginato de	Polvos para postres	5000
402	Potasio alginato de	Polvos para refrescos	100
402	Potasio alginato de	Hongos en conservas	5000
303	Potasio ascorbato de	Productos de copetín	200
303	Potasio ascorbato de	Productos de hongos	Nse
303	Potasio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
303	Potasio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
228	Potasio bisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
501ii	Potasio carbonato ácido potasio bicarbonato	Polvos para preparar alimentos	Nse
501ii	Potasio carbonato ácido potasio bicarbonato	Alimentos rebozados	Nse
501i	Potasio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
501i	Potasio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse
450iv	Potasio, -(di) difosfato, pirofosfato ácido de	Polvos para preparar alimentos	200P2O5
340ii	Potasio, -(di) fosfato, -(di) monofosfato, -(di)	Productos de copetín	5000

	ortofosfato de		
317	Potasio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
317	Potasio eritorbato de	Productos de hongos	Nse
317	Potasio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
628	Potasio guanilato de	Polvos para salsas	Nse
632	Potasio inosinato de	Polvos para salsas	Nse
632	Potasio inosinato de	Productos de copetín	Nse
326	Potasio lactato de	Productos de hongos	Nse
326	Potasio lactato de	Productos de copetín	Nse
351	Potasio malatos de	Polvos para refrescos	Nse
351	Potasio malatos de	Polvos para postres	Nse
224	Potasio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse
332i	Potasio, -(mono) citrato de	Polvos para postres	Nse
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
340i	Potasio, -(mono) fosfato, fosfato ácido, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5
622	Potasio -(mono) glutamato de	Polvos para salsas	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Alimentos rebozados	Nse
622	Potasio, -(mono) glutamato de	Productos de copetín	Nse
225	Potasio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Polvos para postres	Nse
336i	Potasio, tartrato ácido, bitartrato, -(mono) tartrato	Polvos para refrescos	Nse
450v	Potasio, -(tetra) difosfato de, pirofosfato neutro de	Alimentos rebozados	1000P2O5
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse
332ii	Potasio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse
340iii	Potasio, (tri) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
310	Propil galato	Productos de copetín	200
356	Sodio adipato de	Polvos para postres	Nse
356	Sodio adipato de	Polvos para refrescos	Nse
401	Sodio alginato de	Polvos para salsas	5000
401	Sodio alginato de	Polvos para postres	5000
401	Sodio alginato de	Polvos para refrescos	100
301	Sodio ascorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
301	Sodio ascorbato de	Productos de copetín	200
301	Sodio ascorbato de	Productos de hongos	Nse
301	Sodio ascorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
500ii	Sodio, bicarbonato de, carbonato ácido de	Alimentos rebozados	Nse
222	Sodio, bisulfito de, sulfito ácido de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
500i	Sodio carbonato de	Alimentos rebozados	Nse
500i	Sodio carbonato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para postres	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Productos de copetín	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para refrescos	Nse
331ii	Sodio, -(di) citrato de	Polvos para salsas	Nse
450i	Sodio -(di) difosfato de	Polvos para preparar alimentos	200P2O5
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200
386	Sodio, -(di) EDTA, -(di) etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Puré de hortalizas instantáneo	75
385	Sodio, -(di) EDTA cálcico, calcio etilendiamino tetraacetato de	Hongos en conservas	200
339ii	Sodio, -(di) fosfato de, -(di)orto (o mono) fosfato de	productos de copetín	5000
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Productos de copetín	Nse
627	Sodio, -(di) guanilato de, -(di)5'guanilato de	Polvos para salsas	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Polvos para salsas	Nse
631	Sodio, -(di) inosinato de, -(di)5'inosinato de	Productos de copetín	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Polvos para refrescos	Nse
335ii	Sodio -(di) tartrato de	Polvos para postres	Nse
316	Sodio eritorbato de	Puré de hortalizas instantáneo	40
316	Sodio eritorbato de	Productos de hongos	Nse
316	Sodio eritorbato de	Polvos para preparar alimentos	Nse
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Polvos para preparar alimentos	5000
481	Sodio, estearoil lactato de, estearoil lactilato de	Puré de hortalizas instantáneo	5000
325	Sodio lactato de	Productos de hongos	Nse
350	Sodio malatos de	Polvos para refrescos	Nse
350	Sodio malatos de	Polvos para postres	Nse
223	Sodio metabisulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para refrescos	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para postres	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Productos de copetín	Nse
331i	Sodio, -(mono) citrato de	Polvos para salsas	Nse
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Alimentos rebozados	1000P2O5
339i	Sodio, -(mono) fosfato de, monofosfato de, -(mono) ortofosfato de	Productos de copetín	5000
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Alimentos rebozados	Nse
621	Sodio, -(mono)	Productos de	Nse

	glutamato de, monoglutamato de	copetín	
621	Sodio, -(mono) glutamato de, monoglutamato de	Polvos para salsas	Nse
335i	Sodio -(mono)	s	
221	Sodio sulfito de	Puré de hortalizas instantáneo	150SO2
450iii	Sodio, -(tetra) difosfato de pirofosfato de	Polvos para rebozados	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para postres	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para refrescos	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Productos de copetín	Nse
331iii	Sodio, -(tri) citrato de, citrato de	Polvos para salsas	Nse
339iii	Sodio, -(tri) fosfato de, -(tri) orto (o mono) fosfato de	Productos de copetín	5000
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Productos de copetín	200
319	Ter-butil hidroxiquinona, TBHQ, butil hidroxiquinona terciaria	Puré de hortalizas instantáneo	40



DIRECCION NACIONAL DE IMPRESIONES
Y PUBLICACIONES OFICIALES

Este suplemento forma parte del Diario Oficial N° 24.811 de fecha 25 de junio de 1997

Impreso en Polo Ltda. - Dep. Leg. 255.733



DIRECCION NACIONAL DE IMPRESIONES
Y PUBLICACIONES OFICIALES

Florida 1178 Tels: 98 50 42 - 98 51 80 - 98 52 76 - 98 49 23



**INTENDENCIA
MUNICIPAL
DE MONTEVIDEO**